

Buffet "Italienisches Buffet III"



Vorspeisen:

- knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke und Croûtons -
dazu Salbei-Vinaigrette
- Antipastiplatte
mit Peperoni, eingelegten Champignons, getrockneten Tomaten,
Oliven und Röstgemüse
- Wrapröllchen
gefüllt mit Parmaschinken, Pesto Verde und Rucola
- Tomate-Mozzarella-Spieße
mit grünem Pesto lackiert

Hauptgänge:

- Saltimbocca von der Pute
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Riesling-Rahmsauce
- Pikante Tagliatelle
mit getrockneten Tomaten und Garnelen in Arrabiata-sauce
- Cappelletti in Trüffelrahm
- Salbei-Kartoffelgnocchi
- mediterranes Ofengemüse
mit Thymian und Olivenöl

Dessert:

- Panna Cotta
mit Erdbeerpüree
- Tiramisu

Brot:

- Ciabatta und Focaccia
mit Olivendip

Käse:

- Käsevariation
Auswahl internationaler Weich- und Hartkäsesorten
mit Feigensenf und Weintrauben

Preis p./P.:

auf Anfrage

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläsern oder Wärmebehältern angerichtet/geliefert und mit zur Ausgabe/Portionierung benötigten Vorlegern versehen. Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im Menü-/Buffetpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
© Food@Work Eatery-Catering / info@foodatwork-catering.de / www.foodatwork-catering.de