

Buffet "Italienisches Buffet I"



Vorspeisen:

- knackige Blattsalate
mit Mais, Karottenstreifen, Paprika, Tomate und Gurke -
dazu Balsamicovinaigrette
- Antipastiplatte
mit Peperoni, eingelegten Champignons, getrockneten Tomaten, Oliven und
Röstgemüse
- Honigmelonenschiffchen
mit Parmaschinken
- Mediterraner Pastasalat
mit Feta, Rucola, getrockneter Tomate und mediterranen Kräutern
- Tomate-Mozzarella-Spieße
mit Basilikumpesto lackiert

Hauptgänge:

- Picatta Milanese
von der Hähnchenbrust mit Bandnudeln in Tomaten-Zucchini-sauce
- gegrilltes Lachsfilet à la limone
mit sautiertem Spinat, konfierten Tomaten und Rosmarindrillingen

Dessert:

- Tiramisu
- Panna Cotta
mit Erdbeerpüree

Brot:

- Ciabatta und Focaccia
mit Basilikumdip

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