

Mediterranes Buffet



Vorspeisen

Geschmorte Kirschtomaten mit Spitzpaprika, Chili, Knoblauch und Thymian

Geröstete Zucchini mit Knoblauch, Minze und kaltgepresstem Olivenöl

Ziegenkäse-Tiramisu im Glas mit Pesto Verde

Aufschnitt-Variation von Hart- und Weichkäse, frisches Obst

Ingwer- Karotten mit frischer Petersilie

Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne geröstet und Rucola

Brotsalat mit Fenchel, Radieschen, Knoblauch, Kohlrabi, Frisée und Rosmarin

Focaccia/ Olivenbrötchen/ Butter



Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Eierlikör-Mascarpone-Creme auf Aprikosen-Birnenkompott



Hauptgang

(Unser Schweine- sowie Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von Bauern aus Sachsen und Bayern)

Vom Schwein

Geschmortes Schweinefilet auf Fenchel-Tomatengemüse mit mediterranen Kräutern

Vom Rind

Kalbshaxe Gremolata picante (Chili-Petersilie mit Zitrone und Knoblauch)

Vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet mit Bauchspeck und Salbei umhüllt
auf sizilianischem Gemüse (Aubergine, Paprika, Fenchel, rote Zwiebel,
Zucchini und Mandeln mit Honig glasiert)

Fisch

Medaillons vom Seeteufel im Parmesanmantel oder gegrillte Gambas
auf Oliven- Tomaten-Sugo



Fingerfood

Zucchini-Feta-Röllchen

Frittierte Datteln mit Salsiccia

Kleine Croissants mit rotem Pesto gebacken

Vegetarisch

Vegetarische Pfanne mit Zucchini, Fenchel, Paprika, Drillingen,
roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei



Beilagen

Gebratene Gnocchi mit rotem Pesto, Kroketten, Grillkartoffeln
(Thymian Knoblauch, Chili, rote Zwiebeln), Rosmarinkartoffeln,
hausgebackenes Kartoffelgratin, Bandnudeln in Pesto Genovese

Blumenkohl/ Brokkoli, Rahmbohnen mit rosa Pfeffer,
gebratene Champignons mit Balsamico abgelöscht