

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Festa Grande

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika
- Büffelmozzarella auf Rucolasalat mit Cherrytomaten
  - Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesanspänen
- Thunfisch-Carpaccio in Zitronenmarinade auf Friseésalat
  - Vitello Tonnato mit Kapern und Wachtel-Ei

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### ZUPPE - SUPPE

- Fischsuppe oder Minestrone

### PASTA - NUDELN

- Ravioli, mit Fischfüllung, mit Krabben in Hummersauce  
oder
- Frische, hausgemachte Tortelloni mit Steinpilzfüllung in Trüffelbittersauce

### PESCE - FISCH

- Seeteufelmedallion in Safransauce auf gebratenem, gerastpeltem Zucchini-Bett  
oder
- Seewolffilet auf gebratenem, geraspeltem Zucchini-Bett

### CARNE - FLEISCH

- Kalbsfiletmedallions mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce  
oder
- Entenbrustfilet mit Datteln in Edelmalsamicosauce

mit Rosmarin-Kartoffeln

### DOLCE - DESSERT

- Crembrüllee mit Amarettini und Karamelsauce
- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce
- Frischer Obstsalat

Ab 25 Personen € 37,00 pro Person

Bei weniger Personen sprechen Sie uns bitte an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Toscano

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Bresaola-Carpaccio mit frischen, marinierten Champignons und Parmesanspänen
  - Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfisch-Crem und Kapern
- Gebratenes Entenbrust-Carpaccio auf Feldsalat mit Balsamico
  - Parmaschinken auf Cantalupmelone
- Rucolasalat mit Parnesanspänen und Balsamicoessig

Dazu iltalienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### PASTA - NUDELN

- Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung in Trüffelbuttersauce  
Oder
- Fusilli mit geschnetzelm Rindfleisch in Tomatensauce

### CARNE - FLEISCH

- Rinderfiletmedallions mit geschmolzenem, toskanischem Pecorino-Käse auf Linsengemüse  
Oder
- Kalbsfiletmedallions mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce

mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Saison-Gemüse

### DOLCE-DESSERT

- Mascarponecrem mit Cantuccini
- Profitterol: Mini-Windbeutel mit Schokoladencreme

Ab 10 Personen € 29,00 pro Person

### **Zum Ergänzen:**

#### FORMAGGI-KÄSEPLATTE

- Verschiedene Käsesorten mit passendem Obst  
€ 3,90 pro Person

Bei weniger Personen sprechen Sie uns bitte an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Mare e Monti

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Gebrilltes Gemüŕe: Auberginen, Zucchini, Paprika
- Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella auf Rucola-Bett
- Lachs-Carpaccio mit Krabben in Zitronenvinaigrette mariniert
- Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfiŕh-Crem und Kapern

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### PASTA - NUDELN

- Ravioli mit Fiŕhfüllung in frischer Tomatenkräutersauce  
oder
- Farfalle mit Lachswürfeln in leichter Sahnesauce

### PESCE - FISCH

- Steinbeiŕerfilet auf mediterraniŕhe Art  
oder
- Doradefilet auf gebratenem, geraspeltem Zucchini-Bett

### CARNE - FLEISCH

- Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Weissweinsauce  
oder
- Hähnchenbrustfilet auf frischer Caponata (Gemüŕetartar)

mit Gnocchi in Buttersauce und Blattspinat

### DOLCE - DESSERT

- Hausgemachtes Tiramisú
- Cremcaramel mit Pflaumenmus

AB 10 Personen € 29,90 pro Person

Bei weniger Personen ŕprechen Sie uns bitte an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Rustico

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Caponata: gebratenes Gemüsetartar mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Cherrytomaten
  - Gebratene Champignons mit Trüffelbutter
  - Bresaola-Röllchen mit Rucola- und Ricottafüllung
- Gegrillte Austernpilze auf Rucola mit Parmesanspänen
  - Vitello Tonnato mit Kapern und Wachtel-Ei

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### ZUPPA - ODER - PASTA

- Minestrone (Gemüsesuppe)
- Orecchiette mit Basilikumpesto und Pinienkernen

### CARNE - FLEISCH

- Ossobuco: Kalbsbeinscheiben mit Tomatensauce  
oder
  - Kalbfleisch-Rouladen mit Mozzarella gefüllt in Tomatensauce
- mit Rosmarin-Kartoffeln und Mangold in pikantem Olivenöl

### DOLCE - DESSERT

- Profitterol: Mini-Windbeutel mit Schokoladencreme
- Pannacotta al Café mit Karamelsauce

Ab 15 Personen € 27,90 pro Person

### **Zum Ergänzen:**

#### SALUMI - AUFSCHNITTPLATTE

mit Salami, Coppa, Bresaola, Parmaschinken

€ 3,50 pro Person

Ab 6 Personen möglich, bitte sprechen Sie uns an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Adriatico

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Frischer Meeresfrüchte-Cocktail auf Feldsalat
- Lachs-Carpaccio in Zitronenvinaigrette mariniert mit Pistazien
- Schwertfisch-Carpaccio auf Rucola und Apfel
- Scampi in pikanter Cherrytomatensauce

Dazu italienisches Brot und feiner Kräuter-Dip

### PASTA - NUDELN

- Farfalle mit Lachs in delikater Wodkasahnesauce  
oder
- Orecchiette mit Thunfisch und Oliven in leichter Cherrytomatensauce

### PESCE - FISCH

- Steinbeißerfilet auf mediterrane Art  
oder
- Involtini die Pesce-Spada: Schwertfischrouladen auf sizilianische Art in leichter Cherrytomatensauce mit Oliven und Kapern  
mit Zucchini-Risotto und Mangold in pikantem Olivenöl

### DOLCE - DESSERT

- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce  
und
- Frischer Obstsalat

Ab 15 Personen € 26,50 pro Person

Bei weniger Personen sprechen Sie uns bitte an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Tradizionale

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Parmaschinken auf Cantalupmelone
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella auf Rucola-Bett
- Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
- Gebratene Champignons

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

### PASTA - NUDELN

- Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensauce und Mozzarella überbacken
- Farfalle mit Lachs in feiner Wodkasahnesauce

### CARNE - FLEISCH

- Schweinefiletmedallions mit Champignons in Trüffelsahnesauce mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Saison-Gemüse

### DOLCE - DESSERT

- Hausgemachtes Tiramisú
- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce

Ab 10 Personen € 24,00 pro Person

Ab 6 Personen möglich, bitte sprechen Sie uns an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Vegetariano

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Gemischter, bunter Salat mit Artischocken und gekochtem Ei mit Balsamico und Olivenöl verfeinert
- Strauchtomaten mit Mozzarella auf Rucola-Bett
- Gegrillte Paprika, Auberginen und Zucchini
- Gebratene Champignons

Italienisches Brot und Kräuter-Dip

### ZUPPA - SUPPE

- Minestrone (Gemüsesuppe)  
oder
- Tomatencremsuppe

### PASTA - NUDELN

- Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensauce und Mozzarella überbacken
- Fusilli mit frischem Gemüse in feiner Tomatensahnesauce

### DOLCE - DESSERT

- Obstdalat

Ab 10 Personen € 19,50 pro Person

### Zum Ergänzen

- Gemüse-Frittata (Omelett)  
€ 2,50 pro Person

Ab 6 Personen möglich, bitte sprechen Sie uns an!

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Alla Svelta

### ZUPPA - ODER - PASTA

- Minestrone ( Gemüsesuppe)  
oder
- Fusilli mit Speck in pikanter  
Tomatensauce

### CARNE - FLEISCH

- Schweinefiletmedallions mit Champignons in Sahnesauce  
mit Kartoffel-Gratin und Blattspinat in Butter geschwenkt  
Oder
- Hähnchenbrustfilet auf frischer Caponata (Gemüsetartar)

Dazu italienisches Brot und Kräuter-Dip

### DOLCE - DESSERT

- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce

Ab 8 Personen € 15,50 pro Person



Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhtzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## **BUFFET SPIZZICO**

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
  - Gebratene Champignons
  - Parmaschinken auf Cantalup-Melone
- Strauchtomaten mit Mozzarella auf Rucola-Bett
- Rinderfilet-Carpaccio mit feinen Parmesanspänen
- Vitello Tonnato: Hauchdünnes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcrem, Kapern und Wachtel-Ei
- Gebratenes Entenbrust-Carpaccio auf Rucola-Bett mit Balsamicocrem
- Gebratene Scampi in leischer Cherrytomatensauce und grünem Pfeffer

Dazu italienisches Brot und Kräuter-Dip

### DOLCE - DESSERT

- Pannacotta mit Waldfrüchtesauce
- Frischer Obstsalat

Ab 10 Personen € 18,90 pro Person

Personzal:	Name:
Datum:	Strasse:
Uhrzeit:	PLZ.:
	Tel.:

## Buffet Giovane

### ANTIPASTI - VORSPEISEN

- Gemischter, bunter Salat mit Thunfisch und Krabben mit Balsamico und Olivenöl
- Strauchtomaten mit Mozzarella auf Rucola-Bett
- Gebrillte Auberginen und Zucchini
- Gebratene Champignons

Dazu italienisches Brot und Kräuter-Dip

### PASTA - NUDELN

- Tortelloni, gefüllt mit Spinat, in Gorgonzolasahnesauce
- Fusilli mit geschnetzeltem Rindfleisch in Tomatensauce

### PIZZA

- Pizza-Keile mit Belag nach Wahl

### DOLCE - DESSERT

- Hausgemachtes Tiramisú

Ab 8 Personen € 15,90 pro Person