

Sommerbuffets

Buffet 1

Vorspeisenplatten
am Tischoder als Buffet

Antipasti L'Opera

Vitello Tonnato, Parmaschinken,
Büffelmozzarella an Datterinitomaten,
Grillgemüsevariation, gratinierte Aubergine

Brotkorb

Hausgemachtes Ciabattabrot
sardisches Pane Carasau | Grissini

*

Warmes Buffet

Tortelli di Melanzane

Hausgemachte Auberginen Tortelli
Pecorino-Walnuss Creme

Luccioperca

Zanderfilet | Zitronenpüree
Mangold | Kirschtomaten | Safran

Zartes vom Wiesenkalb

Kartoffel-Schalottenstampf,
Sommergemüse | Salbeijus

*

Dessertbuffet

Himbeerpannacotta
Mangodelice
Mousse au Chocolate

Pro Person, € 49,-
inklusive personalisierte Menükarten,

Buffet 2

Blätterteig Pizzette

Zum Aperitif

*

Vorspeisenplatten
am Tisch oder als Buffet

Antipasti L'Opera

Vitello Tonnato, Bresaola, Parmaschinken,
Apulische Burrata, Gemüsevariation, Ziegenkäse
Thunfischtatar, Hausgebeizter Lachs,
geröstete Garnelen | Oliven

Brotkorb

Hausgemachtes Ciabattabrot
sardisches Pane Carasau | Grissini

*

Warmes Buffet

Culurgiones al Tartufo

Hausgemachte sardische Trüffel Ravioli
Pfeifferlingen | Parmesanespuma

Orata

Dorade Royal | Piemont Venere Reis
Oliven | Kapern | Tomatensud

Geschmortes und Gebratenes

vom Simmentaler Rind „Sous Vide“
Kartoffelmousseline | mediterranes Gemüse

*

Dessertbuffet

Pistazien Tiramisú
Mangodelice
Mousse au Chocolate
Ricotta-Lime Cheesecake

Pro Person € 59,-
inklusive personalisierte Menükarten

Einige Extras und Equipment die Sie bei uns dazu bestellen können:

Teller und Besteck: ab € 2,50 pro Person
Gläser (Wasser, Sekt, Wein): ab 1,- pro Stück
3x3m Faltzelt: € 65,-
Biergarnitur mit Hussen und Tischdecken: € 25,-
Steh Tisch mit Hussen: € 15,-
Servicepersonal: auf Anfrage