

Italienische Tafelfreuden ab 80 Personen

Vorspeisen

- Scampi in Knoblauch-Kräutermarinade
- Melone mit Parmaschinken
- Frutti di mare
- Mortadella und Salami
- Artischockenherzen in Olivenöldressing
- Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
- Gebratene Auberginen und Zucchini
- Anti-Pasti-Salat mit Rucola
- Eingelegte rote und gelbe Paprika
- Gartenfrische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Toskanasalat
- Grüne und schwarze Oliven

Warme Speisen

- Tomaten-Zucchini-Tarte mit Kräutern
- Lasagne von Lachs und Barschfilet mit Blattspinat
- Schweinefiletmedaillons mit Rosmarinjus
- Tagliatelle
- Toskanisches Hähnchen mit Rosmarin
und geschmortem Gemüse

Desserts

- Cappuccinocreme
- Zartes Zitronenmousse
- Panna Cotta mit frischem Erdbeermark
- Salat von frischen Früchten
- Auswahl an Italienischem Käse
- Pane, Ciabatta
- Grissini