







Mediterranes Buffet **ab 80 Personen**

Vorspeisen

- Gebratener Steinbeisser in Kräuter-Knoblauchöl
- Zanderterrine mit Kräutersauce
- Vitello Tonnato
- Seranoschinken mit Melone
- Rosmarinschinken mit gemischten Oliven
-  Kirschtomaten an Mini Mozzarella - Basilikum
-  Rucola mit gehobeltem Parmesan an Balsamico-Dressing
-  Marinierte Paprika rot und gelb
-  Anti-Pasti-Salat mit getrockneten Tomaten und Artischockenherzen
- Farfallesalat mit Krebschwänzen
-  Gebratene Auberginen und Zucchini






Warme Speisen

-  Provenciale Quiche vegetarisch
mit Zucchini, Tomaten, Aubergine

Spanisches Hähnchen mit Chorizo
Champignons und Speck
und hausgemachten Nudeln

Boeuf Bourguignon in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin
und geschmortem Gemüse mit Rosmarin

Desserts

-  Mousse von zweierlei Schokoladen
-  Zarte Kirschcreme
-  Zartes Zitronenmousse mit Kiwi
-  Salat von frischen Früchten
-  Kleine Windbeutel mit Cappuccinomousse