

Italienisches Vergnügen

ab 15 Personen

Das kleine Italien

Kalt:

gebratene Zucchini mit Tomatensugo
eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
rote Schalotten mit Portwein und Rosmarin
Mailänder Salami mit gefüllten Oliven
Pasta-Salat „Primavera“ mit Erbsen, Lauch und Sellerie
Ciabatta, Butter und Aioli

Suppe

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Warm:

Venezianisches Nudelgratin
mit gebratenen Putenstreifen

oder

Rinderragout „Toskana“ mit Bandnudeln

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

Außer Haus 25,50 €

Im Haus 28,60 €

Unser Italiener

Kalt:

Panzanella
(italienischer Brotsalat)
Auberginenröllchen
mit Parmaschinken und Scampi
Crostini mit Ziegenkäse
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
mediterraner Linsensalat mit Kaninchenfilet
Focaccia und Ciabatta mit Salsa Verde

Warm:

Saltimbocca à la Romana vom Schweinelachs
Hüftsteak unter einer Kräuterhaube *
Caponata Siciliana
(sizilianisches Gemüsegericht)
Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Espressomousse
Angelos-italienisches Trüffelmousse

pro Person

Außer Haus 28,70 €

Im Haus 32,20 €



Das Adria Buffet

Kalt:

Crostini - Tomate Mozzarella
Pinienchicken Salat mit Kirschkapern und Rucola
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat
mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika

Warm:

Zanderfilet auf Kräutertomaten mit Lauch
geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
frisches Pfannengemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
Cappuccinoschaum mit Pistazien

pro Person

Außer Haus 27,50 €

Im Haus 30,80 €

* im außer Haus Angebot bieten wir Ihnen eine Alternative an

Genüsse aus der Mittelmeerregion

ab 15 Personen

Das mediterrane Buffet

Kalt:

Hausgebeizter Basilikumlachs mit Rucola
Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Thymian

- Möhren mit Honig lasiert
- Paprika in Knoblauchöl
- Rote Zwiebeln

- Champignons mit Balsamico

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce
Shrimpscocktail mit Melonen, Oliven und Dill
Ofenfrisches Ciabatta mit Aioli

Warm:

Schweinefilet gefüllt mit Parmesan und Rucola
Gnocchis mit rotem Pesto mariniert
Italienisches Pfannengemüse
mit Romanesco, Brokkoli und Blumenkohl

Dessert:

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

pro Person

Außer Haus 24,50 €

Im Haus 27,50 €



Das Mittelmeer Buffet

Kalt:

Feinster Parmaschinken
mit frischem Parmesan und Rucola

Spießchen von

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit Pesto
gebratene Zucchini mit Tomatensugo
eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
gebratene Paprika mit frischem Knoblauch und Olivenöl
gebratene Lachs-Gemüse-Spießchen
ofenfrisches Ciabatta und Aioli

Warm:

gefüllte Involtnis vom Schwein (Röllchen)
mit getrockneten Tomaten und Basilikum
Fenchel - Staudensellerie - Gemüse
kleine Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Aufgeschlagenes Mascarpone-Mousse
mit Amaretto
Frischer Obstsalat mit Mandelsahne

pro Person

Außer Haus 25,90 €

Im Haus 29,00 €



Spanien zu Gast

ab 15 Personen

Spanisches Buffet

Kalt:

„Spanische Tapas“

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili

Eingelegte Möhren mit Honig und Mandeln

Gebratene Champignons in Basilikumöl

Boquerones mit Zwiebellauch und Kapernfrüchten

Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika

Manchego mit roten Zwiebeln und Oliven

Serranoschinken mit Honigmelone

Baguette und Aioli espanol

Warm:

Spanisches Hühnchen

in Trauben-Mandelsauce dazu

Paprika-Gemüse und Naturreis

oder

Madrilena Paella

mit Meeresfrüchten, Hühnchen und Safran

Dessert:

Orangenflan à la mama mit Karamel

pro Person

Außer Haus 25,00 €

Im Haus 28,00 €



Andalusisches Tapas-Buffet

Kalt:

Spanischer Kartoffelsalat
mit Spargel, Zuckerschoten und Aioli

Überbackene Champignons
mit Gemüsestreifen und Chorizo

Maurisch gegrillte Auberginen und Zucchini Taler
mit Walnusskruste

Gratinierte Feigen
mit Ziegenfrischkäse und Schinken-Datteln

Katalonischer Manchego Salat
mit Orange, Avocado und Pinienkernen

Mozzarella Gemüsesalat
mit Papaya und Kirschtomaten auf Römersalat

Spanische Brotauswahl
mit Hummus und hausgemachter Aioli

Warm:

Lachswürfel mit Mojc-Sauce

Zaruela-Fisch
mit Garnelen, Gemüse und Safran

Albondigas (Fleischklößchen)
auf Tomatensalsa

Schweinefiletspieße
auf Granatapfel-Walnuss-Sauce

Dessert:

Crema Catalana
Amaretto-Creme mit Feigen und Krokant

pro Person

Außer Haus 29,50 €

Im Haus 33,00 €

