

# Die Sommerbüffets

## Das Sommerbüffet

V o m k a l t e n B ü f f e t :

Griechischer Bauernsalat: Tomate, Paprika, Gurke, Oliven,  
Feta

Gegrilltes Antipastigemüse wie Paprikaschoten, Pilze,  
Zwiebeln und Zucchini

Pastasalat mit Gorgonzolasauce und Pinienkernen

Safran - Reissalat mit Zuckerschoten

Bunte gemischte Blattsalate mit Dressing nach Wahl

Schafskäse mit Oliven                      Kräuterfrischkäse

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Baguettebrot und kleinen  
Partybrötchen

V o m w a r m e n B ü f f e t :

Cannelloni mit Hackfleisch Füllung in leichter Tomatensauce

Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Ratatouille - Füllung auf  
Tomatensauce (Veggi)

Mini - Bifteki (Frikadellen mit Fetakäsegefüllt) und Dipsauce

V o m D e s s e r t b ü f f e t :

Fruchtsalat mit Vanillesauce

Limonencreme mit Erdbeermark

Preis pro Person: 16,45 EUR zzgl. 19% MwSt.

## Das Italienische Büffet „Florenz“

*ab 25 Personen*

*Antipasti:*

Gegrillte Auberginen und gebackene Paprikaschoten

Zucchini-scheiben

Gegrillte Pilze

Penne in Gorgonzolacreme mit Pinienkernen

Räucherlachstatar mit Crème Fraîche im Gläschen

Frische gemischte Blattsalatauswahl mit Parmesan und  
Balsamico - Vinaigrette

Tomaten - Zwiebel Dip a la Bruschetta

Ciabatta und Basilikumpesto

*Warme Speisen:*

Zarte Rindersteaks in Chianti - Pfeffersauce

Lammfilets in Balsamicosauce

Gnocci in Gorgonzolasahnesauce

Italienisches Grillgemüse

Tomaten- Kartoffelgratin

*Dolce:*

Limonencreme mit Erdbeermark

Orangenscheiben mit Vanille - Mascarponecreme

**Preis pro Person: 21,00 EUR** zzgl. 19% MwSt.

---

## Das Italienische Büffet „Rom“

*ab 25 Personen*

### *Antipasti:*

Gemischte Antipastiplatte

Luftgetrocknete Salami und Oliven

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Parmaschinken an Melone

frischer Marktsalat mit Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

### *Warme Speisen:*

Hähnchen - Saltimbocca

auf leichter Tomatensauce

Italienisches Gemüse und Penne

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

### *Dolce:*

Käse vom Brett

Panna cotta mit Himbeerpüree

Mascarponecreme mit Aprikosen und frischer Minze

**Preis pro Person: 19,00 EUR** zzgl. 19% MwSt.

---

## Das Italienische Büffet „Mailand“

*ab 25 Personen*

*Antipasti:*

Italienischer Nudelsalat

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Orange mit Mozzarella, roter Zwiebel und Ruccola

Artischockensalat

Schafskäse mariniert auf einer Platte mit Mini - Paprika und Oliven

Ciabatta und Kräuterbutter

*Warme Speisen:*

Putenmedaillons in leichter Tomaten-Knoblauchsauce

Tortellini in Sahnesauce

Italienisches Gemüsegratin

Gnocchi mit Parmesankäse gratiniert

*Dolce:*

Orangen - Mascarponecreme

Tiramisu

Preis pro Person: 19,95 EUR zzgl. 19% MwSt.

## Das Pastabüffet

*ab 20 Personen*

Vom kalten Büffet:

Salatbüffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings nach Wahl

Käse vom Brett

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Gemüserohkostplatte mit Quarkdip

Brotkorb mit Baguettebrot

Kräuterbutter und Dipsaucen

Vom warmen Büffet:

Hackfleisch - Lasagne

Penne mit Basilikum-Pesto und Cherrytomaten (Veggi)

Dessert (in Portionsgläsern):

Birnen - Quarkcreme mit Schokosauce

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro Personen: 14,95 EUR zzgl. 19% MwSt.

## Das Mediterrane:

*ab 25 Personen*

### Vorspeisen:

Gratinierte Auberginen mit Sauce „Bolognese“, kalt  
angerichtet

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurke, Feta  
und Oliven

Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäsebällchen,  
Cocktailtomaten und Balsamico Dressing

Vitello Verde - Kalbfleisch in grüner Kräutersauce

Riesengarnelen in Knoblauchöl

Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Olivenöl

Aioli und frisches Ciabatta

### *Warme Speisen:*

Hähnchen-Saltimbocca auf Weißweinsauce

Cevapcici mit Tomaten - Knoblauchsauce

Rosmarinkartoffeln und bunter Gemüsereis „Risi bisi“

### *Dessert:*

Amarettocreme mit Sauerkirschen

Frischer Fruchtsalat mit Walnüssen und Honig-Orangen-  
Vinaigrette

---

**Preis pro Person: 19,95 EUR** zzgl. 19% MwSt.

---

