



VORSPEISEN VOM BUFFET

Honigmelonenschiffchen, in Kräuter-Olivenöl gebratenes Gemüse, Mailänder Salami, frischer Parmesan, gefüllte Pepperoni, Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico, Auswahl von feinen, frischen Oliven; Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Piccata von Truthahnbrust und Schweinelende, in der Käse-Eihülle;
Kalbsragout mit frischem Thymian und Kräuterpilzen;
Gebratene Garnelen und frisches Lachsfilet vom Grill;
Spaghetti, Tomatensoße und Dampfkartoffel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsoße;

NACHSPEISENBUFFET

Hausgemachtes Tiramisu;
Mousse au chocolat mit Kiwischeiben;
Gemischte Eiscreme mit Gebäck und Schlagsahne;

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Prosecco* und Orangensaft (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;

Entre-deux-mers, Frankreich, AC, Selection „Gamage“, weißer Bordeaux, charmant, Anklang von exotischen Früchten, rund, trocken;

Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch eingestellt;

Syrah VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken;

Salice Salentino, Apulien, DOC, rund, vollmundig, reife Tannine, fruchtig-süßer Rotwein aus Süditalien;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffepezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)