

Detaillierte Aufstellung Ihrer Veranstaltung:

Italienisch-Mediterranes-Bufferet

Kalte Speisen

Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Parmaschinken mit Melone
saisonales Salatbuffet
Coppa auf gebratenen Zucchini und Paprika
Patatas a la mama (gebackene Kartoffeln)
Eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
Italienisches Ciabatta, Butter und Aioli

Warme Speisen:

Hähnchen mit italienischen Kräutern
und Tomatensalsa
Penne mit Pinienkernen und Parmesan in Rucolamarinade
Saltimbocca (vom Schwein) alla romana an Marsalasauce
Lüneburger Honigschinken

Beilagen

buntes Pfannengemüse
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Bundmöhren
Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
Kartoffelgratin mit Käsehaube

Dessert

Cappuccinoschaum mit Pistazien
Panna Cotta mit Himbeermark