

Büffetvorschläge für ein italienisches Büffet 2024

Vorspeisen

Bunte Blattsalate, Radicchio, Rucola
Balsamicodressing / Joghurtdressing
3,40 €

Antipasti

gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen
Balsamico-Champignon
Honig-Karotten mit Estragon
Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern*
Melone mit Serranoschinken*,
Lachspraline mit Meerrettich und Honig-Senf Topping*
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto
Luftgetrocknete italienische Salami
Kalamata-Oliven
Parmesanspäne
Ciabatta
15,90 €

(Kann man auch in einer „abgespeckten“ Version machen (auf Tellern)...
Wenn man die * weglässt: 8,90 €)

Hauptspeisen

Piccata milanese von der Pute

oder

kleines mediterranes Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Parmaschinken,
Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto (meine Empfehlung, weil's mal was
anderes ist....)

und/oder

Rumpsteak oder Hüftsteak vom Rind (Rumpsteak ist teurer...) Dazu würden wir
Rucola, frischen Parmesan und Olivenöl für Ihre Gäste bereitstellen zum
„selberdrauftun“

und/oder

Spaghetti mit Riesengarnelen al limone (ist ganz leicht mit frischer
sommerlicher Geschmacksnote, alternativ mit Fisch)

und/oder

Mediterraner Schafskäse mit Kirschtomaten und Champignons in italienischen Kräutern gebraten (vegie)

und/oder

Pollo Fino

z.B. paniert als „Wiener Backhendl“ mit Zitronen-Estragon Mayonnaise und Kartoffelsalat

(Was ist Pollofino?)

Pollo Fino ist der **ausgelöste und gerollte Oberschenkel** und besitzt somit keinen störenden Knochen mehr, was die Zubereitung und den Verzehr wesentlich erleichtert)

Beilagen

Polentataler (Textur knusprig)

Kartoffel-Gnocchi

Pasta mit fruchtiger Tomatensoße (passt zu allen Putengerichten.)

Rosmarin-Kartöffelchen

oder

italienische Kartoffeln (mit Champignons, Rosmarin, Frühlingszwiebeln und bissle getrockneten Tomaten)

Der Preis ist abhängig davon, welchen Teil vom Rind (Steakhüfte/Rumpsteak) wir nehmen wollen und ob das Gericht mit Riesengarnelen Ihre Zustimmung findet. (Habe ich anstatt „normalen“ Fisch genommen. Ist finde ich halt auch toller und spezieller. Und besonders bei den Garnelen kommt es natürlich auch auf die Menge an).

Nachtisch

(im Gläsle)

Baileys Tiramisu mit Schokolade und Walnüssen

Oder

Pfirsich Tiramisu mit Pfirsichlikör (oder ohne,)und Cantuccini

Preis pro Person zwischen ca. 33,00 € - 38,00 €

Wir erstellen ihnen gerne ein individuelles Angebot!!

* bedeutet dass der Preis sich erhöht, da Lachs und Kalbfleisch einfach teurer sind.....