

## Und so könnte Ihr Buffet aussehen



### Vorspeisen

Rohkoststicks mit verschiedenen Dippes

Salat vom Pulpo mit grünen Bohnen und Kartoffeln

Brasato vom Spanferkel mit Radicchiomarmelade

Carpaccio Bresaola mit Kartoffel – Trüffelsalat

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Ruccola

Grissini mit Parmaschinken

Vitello Tonnato

Romarin – Poulardenspieße mit getrockneten Tomaten

Wodka-beizter Lachs mit Zitronenconfit und wilden Zwiebeln

Gambas auf Eis

verschiedene hausgebackene Brotsorten mit Salzbutter

Gazpacho mit gebeiztem Seeteufel

\*\*\*\*\*

### Hauptgänge

Mangold – Canneloni mit Steinpilzen

Spinat – Ricottaravioli mit geschmolzenen Tomaten

Gnocchi mit Pfifferlingen und Croutons

Risotto mit Meeresfrüchten

Lachsteaks unter der Kräuterkruste / gefüllter Loup de Mer

Spanferkel, Lammkeulen und Kalbsbrust aus dem Ofen

Basmatireis und neue Kartoffeln mit Zitronen und Rosmarin

Saucen – Gorgonzola, Gemüse–Kapern, Tomaten mit Pinienkernen und Pistazien

\*\*\*\*\*

### Dessert

Dreierlei Mousse au Chocolat / Schokoladen – Mandelkuchen / Melonen – Sangria mit Preiselbeer –Rotweineis / Tiramisu classico / Beerensalat mit Champagnersabaione /

Sorbets – Passionsfrucht, Kirsch und Limone

Italienische Käseauswahl mit Trauben