

Buffet "Italienisches Buffet II"



Vorspeisen:

- knackige Blattsalate
mit Mais, Karottenstreifen, Paprika, Tomate und Gurke -
dazu Basilikum-Kräutervinaigrette
- Antipastiplatte
mit Peperoni, eingelegten Champignons, getrockneten Tomaten, Oliven und
Röstgemüse
- Honigmelonenschiffchen
mit Parmaschinken
- Tomatenbruschetta
mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato

Hauptgänge:

- Turiner Krustenbraten in Barolosauce
- Risotto mit Meeresfrüchten
- Spinat-Ricotta-Tortellini
in Tomaten-Pestorahm
- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouillegemüse

Dessert:

- Mascarponecrème
mit Cantucchine und Kirschen
- Frangelico-Schokoladencrème

Brot:

- Ciabatta und Foccacia
mit Olivenöl und Meersalz

Käse:

- Käsevariation
Auswahl internationaler Weich- und Hartkäsesorten
mit Feigensenf und Weintrauben

Preis p./P.:

auf Anfrage

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläsern oder Wärmebehältern angerichtet/geliefert und mit zur Ausgabe/Portionierung benötigten Vorlegern versehen. Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im Menü-/Buffetpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
© Food@Work Eatery-Catering / info@foodatwork-catering.de / www.foodatwork-catering.de