

Kalt-warme Italienische Büffets

**Sehr geehrte Damen und Herren,
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 800-900 g Büffet pro Person.
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

Preisinformation Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage"
Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service
und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.**

- II. Preise im Partyservice
Ohne Zubehör und Tafelausrüstung
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer**

- III. Preise im Partyservice und Stadthalle
Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und
Ausgabegeräte, Chafing Dishes.
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.**

Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.

Kalt-warmes Italienisches Büffet 342

Kalte Speisen

Mailänder Shrimpsalat mit frischem Gemüse
an Dressing von weißem Balsamico und Kerbel

Parmaschinken, Coppaschinken und Mailänder Salami
an Salat von eingelegtem Gemüse und Oliven

Buschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Pastasalat mit Kirschtomaten und Edelpilzen

Italienische Rohkost- und Blattsalate der Saison dazu verschiedene Beilagen
mit Italiendressing und Joghurt Dressing

Brot- und Brötchenbüffet mit Fladenbrot, Butter

Warme Speisen

Mailänder Hähnchenbrüste in einer delikaten Paprika-Tomatensauce geschmort

Ganze Schweinekeulen in der Altbierkruste

Römisches Gemüse aus dem Wok

Chiantisauce und Biersauce

Turiner Kartoffel mit Zwiebellauch und Speckstreifen

Bunte Tagliatelle

Desserts

Italienische Landkäsesorten vom Holzbrett garniert mit Weintrauben und Ananas

Italienische Früchtetorte mit Vanillesauce

Panna Cotta mit eingelegten Beeren

Kalt-warmes Italienisches Büffet 343

Kalte Speisen

Parmaschinken und Mailänder Salami mit Honigmelone und Trauben

"Vitello tonato" - mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Antipasti mit gebratenen und sautierten Auberginen, Zucchini, Brokkoli,
Paprika, Kirschtomaten und Pilzen

Fleischtomaten und Mozzarella mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, geschrotetem
Pfeffer und frischem Basilikum

Salate

Apfelsalat mit Orangenfilets und Walnüssen

Spaghettisalat mit Kirschtomaten und Schinkenwürfeln

Mailänder Salat mit Radieschen, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Blattsalate und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Beilagen

Italiendressing, Joghurdressing

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Steinpilzravioli und Ricottataschen an Tomaten-Basilikumsauce mit gebackenem Rucola

Brokkoli-Gemüseauflauf mit Shrimps und Mozzarella

Poulardenbrust "Marengo" gratiniert mit Champignons, Tomatenwürfel, Kräuter und
Mozzarella an Chiantisauce auf italienischem Gemüse mit Mailänder Kartoffeln

Desserts

Creme von karamellisierten Mandeln und Amaretto

Tiramisu

Mousse von rosa Grapefruit und Campari

Sizilianischer Salat von frischen Beeren und Früchten

Kalt-warmes Italienisches Büffet 345

Kalte Speisen

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Kirschtomaten und Edelpilzen rezent mariniert

Buschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Carpaccio von Wildlachs

Hausgeräucherter Butterfisch und Edellachsrollchen mit Feta an Senf-Dillsauce und Peperoni-Gemüsekonfit

Parmaschinken und Mailänder Salami an Salat von Melonen

Cocktail von der Maispouardenbrust mit rosa Grapefruit und Walnüssen

„Vitello Tonato“ mariniertes Kalbfleisch an Thunfischsauce

Apfel-Karottensalat mit Orangenfilets

Gurkensalat mit frischem Dill

Spaghettisalat mit Kirschtomaten

Italienische Feld- und Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Pizzabrot, Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Kalbsmedaillons mit Limonen aromatisiert mit Trüffelöl an Steinpilztagliatelle

Puten-Piccata „Milanaise“:

dazu Tomatenspaghetti und gebackenem Rucula

Italienisches Gemüsegratin mit Kartoffeln und Mozzarella gratiniert

Ragout von Edelfischfilets, frischem Hummer und Riesengarnelen mit tourniertem Wurzelgemüse und gezupften Kräutern an Chiantisauce dazu gemischten Reis

Dessert

Kreation von Früchten und Beeren der Saison, mundgerecht geschnitten, dazu frisch gebackene Bananenpfannkühle und verschiedene Sorten italienisches Eis

(Ab 50 Personen inklusive italienischer Eiswagen)