

ITALIENISCHES BÜFFET

34,00 €

KALT UND WARM AB 50 PERSONEN

(UNTER 50 ANZAHL VERKLEINERN)

CARPACCIO DI FILETO DI MANZO * CARPACCIO
VON RINDERFILET

POMODRI CON MOZARELLA * TOMATEN MIT
MOZARELLA

FRUTTI DI MARE * MEERESFRÜCHTE

CARCIÒFO * ARTISCHOCKEN

ASPARAGI VERDI * GRÜNER SPARGEL

SALMONE * LACHS GEBEIZT

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE *
PARMASCHINKEN AN HONIGMELONE

PASTICCIO DI ROMBO * EDEL-FISCHTERRINE
SALSA MISTA * VERSCHIEDENE SOSSEN

VITELLO TONNATO * KALBFLEISCH AUF
THUNFISCHSOSSE

VERDURE * GEBRATENES GEMÜSE MIT KRÄUTERN

INSALATA DI FORMAGGIO * OLIVEN-KÄSESALAT

INSALATA DI POLLO * GEFLÜGELSALAT

INSALATA DI GAMBERELLI * GARNELENSALAT

INSALATA MISTA * GEMISCHTE BLATTSALATE

MINESTRONE * GEMÜSESUPPE

LOMBATA * TRADITIONELLES RINDFLEISCH

OSSO BUCCO DI AGNELLO * LAMM AM KNOCHEN
LASAGNE

PASTA MISTA CON SUGO * VERSCHIEDENE NUDELN

POLENTA CON QUAGLIE E SALSICCA * POLENTA
MIT WACHTELN UND SALSICCA

SALMONE CON CRESCIONE * LACHS AN
BRUNNENKRESSE

PICCATA MILANESE * KLEINE FILETS IM
KÄSEMANTEL AUF TOMATENMUS

LEGUMI MISTA * BUNTES MARKTGEMÜSE
GRATIN DAUPHINOISE

FORMAGGIO * KÄSE

TIRAMISU

CRÈME CARAMEL

MACEDONIA * BEEREN IN LAMBRUSCO

INSALATA DI FRUTTI * FRÜCHTESALAT

JOGHURT-TERINNE

BADISCH-SCHWÄBISCHES BÜFFET

29,00 €

KALT UND WARM AB 50 PERSONEN

(UNTER 50 ANZAHL VERKLEINERN)

MAULTASCHEN IN DER BRÜHE MIT RÖSTZWIEBELN,
SAURE KUTTELN

SCHWARZWÄLDERFORELLEN, BODENSEEFELCHEN,
BADISCHES SCHWARZGERÄUCHERTES
GEFÜLLTE FLÄDLER MIT WEINBERGSCHNECKEN
KLEINE SÜLZE VOM OCHSENSCHWANZ

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF IN SCHEIBEN MIT
KRÄUTERN BELEGT

EINGELEGTE RINDERBRUST

MASTHÜHNCHENBRUST AUF APFELSPALTEN

TERRINE VOM HECHT

PASTETE VOM REH

RINDFLEISCHSALAT,
KAROTTEN UND BLUMENKOHL,
GEFLÜGELSALAT

OCHSENMAULSALAT

SALAT VON BÖHNCHEN UND NAGOLDKREBSEN

KARTOFFELSALAT

SALAT VON LINSENKEIMLINGEN

LAUCHKUCHEN

SCHEIBEN VOM LAMMHÄXLE

OCHSENBÜGLE MIT TOMATEN UND SCHALOTTEN
GESCHMORT

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG

HÄHNCHEN IN ROTWEIN

GEFÜLLTE KALBSBRUST

MARKTGEMÜSE,

GESCHABTE SPÄTZLE

PLIENINGER SAUERKRAUT IM WEINBLATT

SCHUPFNUDELN,

GEBACKENE SAHNEKARTOFFELN

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

VERSCHIEDENEN BROTSORTEN UND BUTTER

GRIEBENSCHMALZ VOM GÄNSEBRATEN,

ESSIGGEMÜSE

APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE

EINGELEGTE ZWETSCHGEN

OFENSCHLUPFER

TOPFEN MIT FRÜCHTEN

SCHOKOLADEN-MUS

RAGOUT VON BEEREN