

MEDITERRANES GRILL-BUFETT (AB 20 PERS.)

Zarter Schweinenacken

Frische Bratwurst fein und grob

Mediterran gewürzte Hähnchenoberkeule oder -filet

Lachsfilet auf gartenfrischen Kräutern im Wrap gerollt
und gegrillt

Halloumi-Grillkäse

Tiroler Kartoffelsalat

Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten

Cole Slaw (amerik. Krautsalat)

Bauernsalat

Medit. Gemüsepfanne

Blechkartoffeln

Hausgemachtes Brot und Dipp's

Preis: 35,50 € gültig bis 20.10.2024

BBQ BANQUESIN (AB 30 PERSONEN)

Pulled pork

Pulled beef

Karibisch turkey

Pikante Spare Ribs

Pastrami

Gambas-Spieße

Medit. Gemüsepfanne

Geräucherte Drillinge

Kartoffelgratin

Gnocchi-Pfanne mit salsiccia und peperonata

Tiroler Kartoffelsalat

Cole Slaw (amerik. Krautsalat)

Marinierter Tomatensalat

Hausgemachtes Brot und Dipp's

Preis: 39,90 € gültig bis 20.10.2024

PASTA BUFETT

(AB 20 PERSONEN - 5 SORTEN)
(AB 30 PERSONEN - 7 SORTEN)

Bucatini alla amatriciana mit Speck und Zwiebeln

Spaghetti aglio e olio

Penne alla pizzaiola mit Origano und Mozzarella

Fusili alla bolognese mit Hackfleisch

Penne mit gegrilltem Gemüse, Tomatenpesto und Basilikum

Bucatini alla puttanesca mit Oliven, Kapern und würziger Tomatensosse

Spaghetti mit Rucola-Pesto, karamellisierten Walnüssen und Knoblauch

Orecchiette mit Kokos-Curry-Sosse, Broccoli und geröstetem Panco-Mehl

Fusili mit Spinat und Mandelcreme

Mezzibucatini al tartufo mit Steinpilzen und Trüffel

Linguine ai frutti di mare mit Meeresfrüchten und Tomaten-Kräutersosse

Gemüselasagne

Lasagna classico

Preis: 26,90 € gültig bis 20.10.2024

Auch als Live-cooking vor Ort; mindest. 50 Personen
zzgl. 5 €/Person!

FEINSCHMECKER GRILLBUFETT (AB 20 PERSONEN)

Zartes Roastbeef

Saftiges Hüftsteak

Kalbs-Tafelspitz

Dry aged Flanksteak

Maishähnchenbrust

Black Tiger Garnele

Gegrilltes Auberginen-Sandwich

Grillkäse-Variationen

Frontcooking - vor Ort geschnitten
Rinderfilet und Tomahawk

Mediterranes Gemüse

Blechkartoffeln mit Parmesan

Mezzi bucatini mit Spargel und Pesto

Hausgemachte Dipp's
(Trüffelmajo, Schwarzer Knoblauch-Aioli, Cimiciuri-Pesto,
Kräuterbutter, Mojo rojo)

Hausgebackenes Focaccia

Preis: 53,90 € gültig bis 20.10.2024

WIR KÖNNEN AUCH SCHNITZEL (AB 20 PERSONEN)

Hähnchen-, Schweine- und Gemüseschnitzel

Pfeffer-, Pilz-, Currysosse

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Preis: 27,90 € gültig bis 20.10.2024

BUFETT "ASIA-STYLE"

(AB 20 PERSONEN)

Thaigemüse-Suppe oder
Reissalat mit Mango

Hähnchenspieße mit
Erdnußsosse

Schweinefleisch süß-sauer

Entenbrust mit Orangensosse

Gemüsecurry

Gebratene Asianudeln

Salat mit Sesamdressing

Preis: 29,90 € gültig bis
20.10.2024

"MADE IN TALIA"

(AB 20 PERSONEN)

Antipasti

Mariniertes Gemüse, gebratene Champignons, luftgetrockneter Schinken auf Melone, Caprese-Salat mit Basilicopesto, hausgemachtes Brot, Dipps und Butter

Hauptgang

Scaloppine mit Marsalasoße

Hähnchenbrust alla Toscana

Gebackenes Lachsfilet mit Kräutersoße

Gnocchi in Tomatensoße und Parmesan

Blechkartoffeln mit Kräutercreme

Ofengemüse

Preis: 39,50 € gültig bis 20.10.2024

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Dark-Schoko-Whisky-Creme

+ 3,50 €/stück

VEGANES PASTA-BUFETT

(AB 20 PERSONEN)

Penne mit gegrilltem Gemüse, Tomatenpesto und Basilikum

Bucatini alla puttanesca mit Oliven, Kapern und würziger Tomatensosse

Spaghetti mit Rucolapesto, karamellisierten Walnüssen und Knoblauch

Orecchiette mit Kokos-Curry-Sosse, Broccoli und geröstetem Pacomehl

Fusili mit Spinat und Mandelcreme

Preis: 20,50 € gültig bis 20.10.2024

VEGETARISCHES HIGHLIGHT

(AB 20 PERSONEN)

Antipasti-Platten

Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)

Gebratene Champignons mit Aioli

Bufaline und sautierte Tomaten mit Balsamico

Nektarinen-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Süßkartoffel-Carpaccio mit gerösteten Mandeln und Zitronendressing

Belugalinsen-Salat mit Granatapfel und medit. Brunoise

Gebratener Spargelsalat mit Orangenpfeffer und Erdbeeren

Focaccia mit Oliven und Knoblauch

Hausgebackenes Brot mit Tomaten-Chili-Butter

Bufett (Hauptgang)

Auberginen-Lasagne

Maultasche mit Spargelcarbonara

Parmesan-Polenta-Steak mit Salsa livornese

Gefüllte Portobello auf buntem Safranreis

Mediterrane Ofenkartoffeln

Toskanischer Brotsalat

Preis: 52,90 € gültig bis 20.10.2024

Dessert

Panna Cotta und Pfirsich-Karamell-Trifle

+ 3,50 €/Stück

WEDDING-BUFETT

Vorspeisen - am Tisch

Antipasti-Variationen (Oliven, gegrilltes Gemüse, Burrata, Tomate-Mozzella, gebratene Champignons, Brotkorb, Kräuterdipp, Aioli)

Buffet

Wildkräutersalat mit 2erlei Dressing (Joghurt u. Balsamico)

Schweinefilet halb und halb, Pfefferrahmsosse

Hähnchen „mediterran“ auf Gemüse

Lachs unter Kräuterkruste

Buttergemüse von Erbsen, Möhren, Broccoli mit Mandelbutter

Schwenkkartoffeln mit Rosmarin

Kartoffelgratin (veggi)

Linguine, Tomatensosse mit Basilikum

Parmesan

Dessert

Erdbeer-Blaubeer-Salat

Panna Cotta mit Himbeertopping im Weckglas

Eisvariationen (abgekugelt)

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgebackenem Brot

Preis: 57,90 € gültig bis 20.10.2024