



## *Italienisches Buffet*

### *Suppe*

*„Minestrone“*

*Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern*

### *Vorspeisen*

*Parmaschinken „San Daniele“ mit Melonenschiffchen  
Anti Pasti – grüne & schwarze Oliven, Balsamico-Champignons,  
eingelegte Zucchini & Auberginen & getrocknete Tomaten*

*„Vitello Tonnato“*

*in aromatischem Sud gegartes Kalbsfleisch  
mit Thunfischsauce und Kapern*

### *Warme Speisen*

*Saltim Bocca von der Hähnchenbrust á la Romana  
mit Blattspinat und Risotto*

*Schweineschulter á la Toscana  
in Wurzelgemüse und Tomaten geschmort  
mit hausgemachten Gnocchi und gebackenen Auberginen*

*Fischpfanne aus dem Mittelmeer  
dazu hausgemachte Bandnudeln mit Kapernäpfeln, Oliven, getrockneten Tomaten,  
Rucola & frisch gehobeltem Parmesan in Balsamico-Sahnesauce*

### *Salate*

*Salat von Meeresfrüchten  
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Pesto  
Italienische Salatauswahl  
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio und Fenchel  
mit Aceto Balsamico di Modena und verschiedenen Dressings*

### *Dessert*

*Hausgemachtes Tiramisu  
Fruchtsalat mit Maraschino  
Birnen in Chianti Classico mit Weinschaum und gehackten Mandeln  
Brotvariation*

**Preis pro Person 33,50 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

