

Urlaubserinnerungen

edles, gegrilltes Lachsfilet

ganze Seiten (ohne Haut & ohne Gräten) auf Blattspinat
nappiert mit feiner Zitronen-Salbei-Butter

mediterranes Schweinefilet

im Ganzen gebraten und in Tranchen geschnitten
mit gebackenen Kirschtomaten an Balsamico-Rosmarin-Reduktion

Rosmarinkartoffel-Minis

von kleinen Drillingen mit Schale - mit Rosmarin & Thymian

bunte Tagliatelle von frischer Pasta

mit Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomaten
dazu: gehobelter Parmesan

italienisches Pfannengemüse

Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, frische Champignons & Lauch
mit frischen Kräutern lecker geschmort

Strauchtomaten mit Mozzarella
feinem Ruccola und Basilikumpesto



Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte:

- Pulled Turkey von der Putenbrust,
extrem zart, saftig und mager
dazu: Sugo mit Feigensenf & Honig
für nur zusätzlich: 1,90 € / Pers.

Antipastivariationen:

gegrillte Champignons, gefüllte Lombardis, Meeresfrüchte (separat angerichtet)
getrocknete, gefüllte Tomaten, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikafilets
dazu: Steinofenbrot & Dip

ab 40 Personen für nur: 6,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

italienische Panacotta mit Himbeerspiegel und frischer Minze
klassisch-italienisches Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso

ab 40 Personen für nur: 4,50 € / Pers.

PREISE

ab 40 Personen für nur: 25,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 27,90 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten