

Urlaubserinnerungen

mediterrane Putenbrustfilet-Roulade

zartes Filet, gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse;
an fruchtig-spritzigem Champagnernahm

edles, gegrilltes Lachsfilet

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

Schweinefilet im Schinkenmantel

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

Rosmarinkartoffelspalten

große Kartoffelspalten mit Meersalz, Olivenöl und frischen Kräutern

Tagliatelle von frischer Pasta

mit gehobeltem Parmesan und Trüffelöl in der Pfanne geschwenkt

italienisches Pfannengemüse

Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, frische Champignons
junger Lauch und Äpfel mit frischen Kräutern lecker geschmort

Strauchtomaten mit Mozzarella

feinem Ruccola und Basilikumpesto



PREISE

| | |
|-------------------------|-----------------|
| ab 40 Personen für nur: | 23,50 € / Pers. |
| ab 20 Personen für nur: | 24,90 € / Pers. |

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

Antipastivariationen:

gegrillte Champignons, gefüllte Lombardis, Meeresfrüchte (separat angerichtet)
getrocknete, gefüllte Tomaten, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikafilets

ab 40 Personen für nur: 5,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

italienische PanaCotta mit eingelegter Cassisfeige und gehackten Pistazien

klassisches Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.