

### Buffet Classico

#### Antipasti - Vorspeisen

- Paprika mit Kapern & Knoblauch
- Rosmarinchampignons
- Gegrillte Auberginen mit Oregano & Knoblauch
- Zucchini mit Thymian & Sambuca
- Karottenstifte mit Marsala
- Zuckererbsen mediterran mariniert
- Crepes mit Tomaten, Ricotta & Rucola
- Vitello tonnato
- Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum

#### Secondi - Hauptspeisen

- Lasagne mit Tomate & Hackfleisch
- Schweinefilet in Kräuterkruste in Rosmarinsoße

#### Contorni - Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Bunter Salat

#### Dolce - Dessert

- Tiramisu

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person 21,90€

**Kontakt: 0175-2480475**

### Buffet Casalinga

#### Antipasti - Vorspeisen

- alle Vorspeisen des Buffets Classico
- Meeresfrüchtesalat
- mit Ricotta & Steinpilzen gefüllte Zucchini
- Auberginenröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Rucola

#### Secondi - Hauptspeisen

- Canneloni mit Steinpilzen, Walnüssen & Gorgonzola
- Ossobuco, geschmorte Kalbshaxe in Rotwein-Balsamicoreduktion
- Lachsfilet mit Kapern & Oliven in Tomaten-Weißweinsauce

#### Contorni - Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Bunter Salat

#### Dolce - Dessert

- Tiramisu
- Exotischer Obstsalat mit Vanillequark

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person 27,90€

**Kontakt: 0175-2480475**

### Buffet Superiore

#### Antipasti - Vorspeisen

- Alle Vorspeisen des Buffets Classico & Casalinga
- Carpaccio, Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons & Parmesan
- Blätterteigpasteten verschieden gefüllt
- Garnelen in Knoblauchöl
- Gegrillte Zucchinirollchen mit Feta & geräucherter Putenbrust

#### Secondi - Hauptspeisen

- Canneloni mit Steinpilzen & Lachsfilet
- Kalbsröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Pinienkernen gefüllt an Prosecco-Salbeisoße
- Zanderfilet mit Zucchini, Tomate & Mozzarella überbacken in Kräuter-Weißweinssoße

#### Contorni - Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Bohnen im Speckmantel
- Rucolasalat mit Kirschtomaten & Pinienkernen

#### Dolce - Dessert

- Tiramisu mit Orange
- Hausgemachte Mousse au chocolate mit einer Soße aus roten Früchten (dunkle oder weiße Schokolade)

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person 34,90€

**Kontakt: 0175-2480475**

### Ausstattung und Getränkeservice

Die Lieferung erfolgt frei Haus bis 25 km

- Servicepersonal: 24,90€ pro Stunde
- Stühle: 3,90 € pro Stück
- Hussen: 4,50 € pro Stuhl
- Bankett-Tische für max. 8 Personen: 9,90€ pro Stück
- Bierbank-Garnitur für 4 Personen (2 Bänke+ 1 Tisch): 12€
- Schwenkgrill mit ca. 80cm Grillfläche: 49€ (sauber zurück)
- Zapfanlage: 39€ zzgl. CO2-Flasche

### Geschirr & Besteck

- 1x Teller & 1x Besteck-Set (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel): 2€ pro Person
- jeder weitere Teller & jedes weitere Besteckteil: 0,50€
- Kaffee- und Untertasse: 1€ pro Person
- Suppenteller: 1€ pro Stück

### Gläser

- 0,3l Bier: 0,50€ pro Glas
- 0,1l Prosecco: 0,50€ pro Glas
- 0,1l Wasser: 0,50€ pro Glas
- 0,2l Universal-Glas: 0,50€ pro Glas
- 0,2l Wein: 0,80€ pro Glas

### Getränke

Weine, Bier, Grappa & Prosecco verkaufen wir zu unseren Außerhaus-Preisen

**Änderungen der Buffets sind selbstverständlich möglich.**  
**Sprechen Sie uns bitte an!**

**Kontakt: 0175-2480475**