

# Mediteranes - Buffet

- ab 20 Personen -

## Fingerfood / kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato (Kalbsbratenscheiben) - aus Kalbsfleisch und Thunfisch

Spieße von der Hähnchenbrust mit Sesam und Erdnusdip

Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

Mozzarellaspießchen mit gegrillten Zucchini und Cocktailtomaten, mariniert mit Pesto Verde

Variation von Stangenbrot mit Salzbutter und Kräuterbutter

Auswahl an verschiedenen saisonalen Salaten und dazugehörigen Beilagen,  
wie Croutons, Nüsse und Vinaigrette

Antipasti - Verschieden gegrilltes Gemüse, eingelegte Oliven, Rotweinzwiebeln

## Warme Hauptspeisen

Lachsfilet auf Gemüse Julienne in Limetten-Kräutersauce mit Kartoffel-Birnen-Gratin

Schweinefiletmedaillons mit karamellisierten Walnüssen in  
Spinat-Gorgonzola-Rahm mit Drillingen

Vegetarische Gemüse-Lasagne mit Mozzarella gratiniert

Involtini vom Hähnchenfilet mit frischem Salbei, Landschinken und Mozzarella gefüllt,  
in Tomaten-Grappa-Sugo

## Dessert

Duo von dunkler und weißer Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Beeren - Tiramisu

Lavendel-Panna-Cotta mit Waldbeerenragout