

Antipasti Buffet

Pro Person

| | | |
|---|---------|---------|
| -Carpaccio vom Kohlrabi | 4,90 € | |
| -Carpaccio von der Zucchini | 5,90 € | |
| -Carpaccio vom Rinderschinken | 5,90 € | |
| -Carpaccio vom Thunfisch | 5,90 € | |
| -Carpaccio von der roten Beete mit Garnelen & Schafskäse | 7,90 € | |
| -Caprese mit Basilikum Dressing | 4,90 € | |
| -Gegrilltes Gemüse | 4,90 € | |
| -Creme-Suppe verschiedene Sorten | 4,90 € | |
| -Dip & Oliven | 4,90 € | |
| -Gefüllte Champignons gratiniert mit Gorgonzola | 5,90 € | |
| -Parmaschinken mit Melone | 5,90 € | |
| -Eingelegte Spezialitäten | 5,90 € | |
| -Gebratene Gambas mit Avocado-creme | 7,90 € | |
| -Hausgebeizter Lachs | 7,90 € | |
| -Räucherlachs aus der Region | 7,90 € | |
| -Geräucherte Forellenfilets | 7,90 € | |
| -Vitello tonnato | 7,90 € | |
| | | |
| -Fischplatte „Classic“ | 10,90 € | 18,90 € |
| -Fischplatte „De Luxe“ | 12,90 € | 20,90 € |

Antipasti Buffet ab 20 Personen erhältlich.

Auswahl von mindestens 3 verschiedenen

Antipasti pro Person.

Pasta Buffet

Pro Person

| | |
|--|---------|
| -Rigatoni oder Spaghetti Napoli | 7,00 € |
| -Rigatoni oder Spaghetti Bolognese | 9,50 € |
| -Rigatoni oder Spaghetti al Forno an Hackfleisch-Béchamelsosse mit Käse gratiniert | 9,50 € |
| -Rigatoni oder Spaghetti á la Crema oder Panna an Schinken-Sahnesoße | 9,50 € |
| -Rigatoni oder Spaghetti mit Hackfleisch-Sahnesoße mit Schinkenstreifen & Knoblauch | 10,50 € |
| (Alle oben genannten Nudelgerichte auch mit Tortellini gegen einen Aufpreis von 1,20 € erhältlich, mit hausgemachten Bandnudeln gegen einen Aufpreis von 2,50 € erhältlich) | |
| -Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Rahmspinat an Tomatensahnesoße mit Käse gratiniert | 12,50 € |
| -Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Parmaschinken an Hackfleischsoße mit Käse gratiniert | 13,00 € |
| -Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Geflügelbrust an Rucola-Creme-Soße mit Käse gratiniert | 13,00 € |
| -Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefilet an Champignons-Rahmsoße | 13,00 € |
| -Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Gambas an Olivenöl mit Rucola, Cocktailtomaten & Knoblauch | 13,50 € |
| -Hausgemachte Bandnudeln mit gebratener Chorizo an Olivenöl mit Rucola, Cocktailtomaten & Knoblauch | 13,00 € |

Fleischgerichte

Pro Person

| | |
|--|---------|
| -Schnitzel Wiener Art | 9,90 € |
| -Parmigiana | 10,90 € |
| -Schweinefilet | 13,90 € |
| -Geschmorte Schweinebäckchen in Marsalla Soße | 13,90 € |
| -Schweinefilet im Baconmantel an Rotwein oder Calvadossoße | 14,90 € |
| -Schweinefilet mediterrane gefüllt mit Parmaschinken, Tomatenpesto, Grana Padano & Basilikum in italienischer Käsesoße (gerne auch andere Soßen erhältlich) | 15,90 € |
| -Saltimbocca á la romana vom Hähnchenbrustfilet | 12,90 € |
| vom Schweinefilet | 13,90 € |
| vom Kalb | 16,90 € |
| -Hähnchenbrustfilet (Paniert od. Unpaniert) | 12,90 € |
| -Rinderbraten klassisch | 13,90 € |
| -Rinderbraten mediterrane an Soße von frischen Kräutern mit Knoblauch, Oliven, Cocktailtomaten & Zucchini | 14,90 € |
| -Kalbsbraten in Kräuter Rahmsoße | 16,90 € |
| -Cordon Bleu klassisch | 11,90 € |
| -Cordon Bleu mediterrane mit Parmaschinken, Mozzarella & Rucolapesto | 13,90 € |

Soßen zu Schnitzel oder Schweinefilet

**Champignons Rahmsoße, Pfeffer Rahmsoße, Paprikasoße, Gorgonzolasoße,
Jägersoße, Käse Sahnesoße, Weißweinssoße, Rotweinssoße**

Salate & Beilagen

Pro Person

| | |
|---|--------|
| -Grüner Salat (Sahnedressing oder Vinaigrette) | 2,50 € |
| -Krautsalat vers. Sorten wählbar | 3,00 € |
| -Möhrensalat | 3,00 € |
| -Gurkensalat | 3,00 € |
| -Nudelsalat mediterrane | 4,50 € |
| | |
| -Rosmarinkartoffeln | 2,50 € |
| -Ofenkartoffeln | 2,50 € |
| -Salzkartoffeln | 2,50 € |
| -Spaghetti/Rigatoni | 2,50 € |
| -Kartoffelgratin | 3,00 € |
| -Kroketten | 3,00 € |
| -Herzoginkartoffeln | 3,00 € |
| -Gnocchi | 3,00 € |
| -Frische Spätzle | 3,00 € |
| -Butterreis | 3,00 € |
| -Semmelknödel | 3,50 € |
| -Hausgemachte Bandnudeln | 4,50 € |
| -Frisches Gemüse | 4,50 € |

Fischgerichte

Pro Person

-Loins vom Kabeljau
auf Spinatbett

16,90 €

-Filet vom Lachs
pochiert oder gebraten auf Spinatbett

16,90 €

-Filet vom Zander
auf Zucchini Lauchgemüse

16,90 €

-Garnelenpfanne mit frischen Kräutern
& Knoblauch

16,90€

Soßen:

Pernod-Weißwein-Soße

Hummersoße

Riesling Soße

Buffet Beispiel 1
Warm
(ab 15 Personen)

Schnitzel Wiener Art
dazu Soße nach Wahl

Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Rahmspinat an Tomatensahnesoße
gratiniert mit Käse

Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen
Gambas, an Olivenöl mit Rucola,
Cocktailtomaten & Knoblauch

Grüner Salat

Kroketten

Pro Person

21,90 €

Nudelgerichte austauschbar

Buffet Beispiel 2
Warm
(ab 20 Personen)

Schnitzel Wiener Art
(Soße nach Wahl)

Filet von der Hähnchenbrust
in Weißweinsauce

Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Rahmspinat an Tomatensauce
gratiniert mit Käse

Kroketten
Frische Gnocchi
Frisches Gemüse
Grüner Salat

Preis pro Person

23,90 €

Buffet Beispiel 3
Warm
(ab 20 Personen)

Rinderbraten Klassisch

Schweinefilet mediterrane
gefüllt mit Parmaschinken, Tomatenpesto, Grana Padano
& frischem Basilikum in italienischer Käse-Creme-Soße

Loins vom Kabeljau
auf Spinatbett
dazu Rieslingsoße

Semmelknödel
Frische Gnocchi in Butter
Hausgemachte Bandnudeln
Frisches Gemüse
Grüner Salat

Preis pro Person

28,90 €

Pasta Buffet
Beispiel
(ab 15-30 Personen, maximal 3 Nudelsorten zur Auswahl)

Rigatoni oder Spaghetti
á la Panna
oder
á la Crema

Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Rahmspinat
an Tomaten-Sahne-Soße
gratiniert mit Käse

Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Parmaschinken
an Hackfleischsoße
gratiniert mit Käse

Pro Person
12,50 €

Bei Pasta Buffets ab 10 Personen maximal 2 Nudelsorten zur
Auswahl

**Buffet Beispiel
(Vegetarisch)
(Kalt Warm)
(ab 20 Personen)**

Duett vom Carpaccio

**Mariniertes Carpaccio vom Kohlrabi
mit Babyäpfeln & Walnüssen**

**Carpaccio von der Zucchini
an Balsamico-Creme mit getrockneten Tomaten,
Grana Padano & gerösteten Pinienkernen**

**Salat aus Tomaten & Mozzarella
an Basilikum-Creme-Dressing**

**Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Rahmspinat
an Tomaten-Sahne-Soße
gratiniert mit Käse**

**Schmetterlingsnudeln
mit frischem Gemüse & Rucolapesto**

**Panierte Auberginentaler
dazu Tomatensoße**

Pro Person

25,90 €

Buffet Beispiel 1
Kalt Warm
(ab 20-30 Personen Personen)

Carpaccio vom luftgetrockneten Rinderschinken
an Balsamicovinaigrette, bedeckt mit Rucola, Grana Padano &
frischen Champignons

Parmaschinken
mit Melone

Gefüllte Champignons
gratiniert mit Gorgonzola

Gebratene Gambas
mit Avocado-Creme

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Cordon Bleu mediterrane
gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella & Rucolapesto

Hausgemachte Nudeln
gefüllt mit Rahmspinat
an Tomaten-Sahne-Soße
gratiniert mit Käse

Spaghetti
Ofenkartoffeln
Grüner Salat

Preis pro Person
29,90 €

Buffet Beispiel 2
Kalt Warm
(ab 30 Personen)

Carpaccio vom luftgetrockneten Rinderschinken
an Balsamicovinaigrette, bedeckt mit Rucola, Grana Padano & frischen Champignons

Parmaschinken
mit Melone

Gefüllte Champignons
gratiniert mit Gorgonzola

Gebratene Gambas
mit Avocado-Creme

Carpaccio vom Thunfisch an Limetten-Vinaigrette
unter mariniertem Fenchelsalat

Vitello tonnato

Salat aus Tomaten & Mozzarella
an Basilikum-Creme-Dressing

Filet vom Zander
auf Zucchini-Lauchgemüse
dazu Riesling Soße

Schweinefilet im Baconmantel
in Calvadossoße

Saltimbocca vom Kalb

Hausgemachte Bandnudeln mit Chorizo, Cocktailtomaten
Rucola & Knoblauch

Butterreis
Herzoginkartoffeln
Spaghetti
Frisches Gemüse
Grüner Salat

Pro Person

38,90 €

| Dessert | Pro Person |
|--------------------------|-------------------|
| Toblerone Parfait | 3,50 € |
| Himbeer Parfait | 3,50 € |
| Creme brûlée | 3,50 € |
| Tiramisu | 3,50 € |
| Eisbombe | 4,00 € |

AUF WUNSCH AUCH ANDERE DESSERTS VERFÜGBAR.

| | |
|----------------------------|----------------|
| Käsebrett "Classic" | 7,50 € |
| Käsebrett "De Luxe" | 11,50 € |

**DIE ANGEBOTE SIND FREI BLEIBEND UND KÖNNEN NACH
GEGEBENEN UMSTÄNDEN ANGEPASST WERDEN!
SELBSTVERSTÄNDLICH WERDEN SIE VORHER INFORMIERT!**