

MEDITERRANES BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Basilikumlachs auf Rucola mit einer Pesto-Vinaigrette

Cherrystrauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum

Antipasti: verschiedene eingelegte Gemüsesorten

andalusische Rohkostvariation (Karotten, Tomaten, Paprika, Eisbergsalat etc.)
mit verschiedenen Dressings

WARME SPEISEN

gebratener Seelachs

auf Tagliatelle mit einer Gorgonzola-Spinat-Tomaten-Sauce

italienischer Schweinebraten
auf buntem Schmorgemüse

hausgemachte Paella
(spanisches Gericht mit Hähnchenfleisch,
Meeresfrüchten, Garnelen, Erbsen und Paprika)

DESSERT

Crème Brûlée mit karmellisiertem Rohrzucker

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

25,90 €

PRO PERSON

ab 20 Personen

Alle Preise inkl. MwSt.

Kulinarie