

Hand in Hand

ab 60 Personen

Antipasti

- Rote Bete Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispetomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Schweinefiletmedaillons mit Früchten
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cockailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfel sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
 - Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
 - Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-sauce
 - Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
 - Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
 - Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
 - Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
 - In Olivenöl gedünstetes Zucchini-gemüse mit feinen Schalotten
 - Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise
 - Blanchierte Strauchtomaten
-
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips und Brot

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und pikanter Chili-Aioli

Hand in Hand

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Komplettpreis pro Person inkl. gesetzl. MWSt

65,70 €