

Auszug an Speisen für ein mediterranes Buffet

Auftakt eines gelungenen mediterranen Buffets - *Direkt aus dem Ofen:*

Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfelchen –
 gereicht zum Aperitif.



Antipasti Pokale, Schalen u. Platten am Buffet arrangiert, Gäste wählen selbst.

Uove Tonnate (Eihälften - gefüllt m. hausgem. Fischpaste – o. Frischkäse.)

Tomaten- & Mozzarellascheiben, mariniert m. Olivenöl & Balsamico
 & garniert mit frischem Basilikum.



Pinzimonio (Gemüsestrauß roh m. Dipp-Saucen.)

Prosciutto e Melone (Parmaschinken mit Melone.)

Prosciutto di Parma (Parmaschinken pur)

Carpaccio a. d. Rinderlende, auf Rucola m. Balsamico beträufelt, bedeckt m. gehob. Parmesan.

Roastbeef in Scheiben auf Orangenfilets.

Mortadella original aus ital. Produktion.

Orig. Coppa (lufgetr. Kamm, hauchdünn.)

Spinata calabrese (deftige, würzig-scharfe Wurst grober Konsistenz in Blockform)

Spinata romana (mild-würzige Wurst grober Konsistenz in Blockform)



Mailänder Salami, luftgetrocknet.



Insalata di Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat herzhaft angerichtet-)



Tonno e Fagioli (Thunfisch m. weißen Bohnen)

Oliven versch. Reifegrade,

Insalata Zucchini con Melanzane (Zucchini & Auberginen mariniert u. gegrillt)

Antipasti Misto (gem. Vorspeisen, z. B. Champignonköpfe,

Tomaten, u. Paprika gefüllt mit pik. Frischkäse)

Ciabatta (Ital. Weißbrot) im Brotkorb.



Antipasti Misto

wahlweise

wahlweise

wahlweise



Hauptgerichte

oder

Am Buffet im Chafing Dish angerichtet, unser Service legt vor.

Ossobuco alla milanese (Kalbsbeinscheiben im Rohr geschmort, angerichtet auf Wurzelgemüse an fruchtiger Tomatensauce)

Schnitzel alla Romana magere Schweineschnitzel, m. Tomatenscheiben belegt u. mit Mozzarella überbacken, an Tomatensauce Toskana.

oder **Lendenmedallion auf Blattspinat** überbacken mit Mozzarella, an Weißwein-Tomatensauce.

und/oder **Zanderfilet**, meliert u. gold-braun gebraten, an Fischsfond mit Sahne verfeinert, Dazu Zitronenscheiben mit frischen Dillsträußchen.



Beilagen

In Kombination zu obigen Hauptgerichten: Wir geben Tipps.

Tagliatelle al dente Bandnudeln bissfest.

Kartoffelschnitten mit frischen Kräutern

Nudelgerichte Am Buffet im Chafing Dish angerichtet, unser Service legt vor.

Lasagne al forno Nudelplatten geschichtet, mit Schinken u. Spinat m. Käse überbacken.

oder

Spaghetti oder **Tagliatelle** mit hausgemachten versch. Soßen z. B.

oder

Bolognese, & o. Rahmsauce m. gebeiztem Lachs.

oder

Kräuterpesto aus regionalen Wild- u. Kulturkräutern.

Vegetarisch

Gemüsestrudel – gefüllt m. Spinat & mediterranem Gemüse, bestreut m. gerieb. Cheddar/Gouda.

wahlweise

Tomatensauce „Toskana“ vollmundig-fruchtig.

wahlweise

Nudel-Broccoli-Auflauf mit Käse überbacken

und/oder

Spaghetti aglio olio e peperoncino (an Knoblauch & Olivenöl.)

Dessert:

Nach Ihren Wünschen und Vorstellungen

Unsere Empfehlung für ein ausgewogenes mediterranes Menü:

Reichhaltige Auswahl an Antipasti, sowie Je ein Fleisch- & Fischgericht, ergänzt mit ein oder zwei leckeren Nudelgerichten.

Guten Appetit Ihre Wirtsfamilie W & F Möltner

- Geniessen Sie bereits beim Lesen -!