

Buffet:

Salatbuffet:

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Verschiedene Blattsalate der Saison
Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, geraspelte Möhren, Knoblauchcroutons, Kräuter, Eier
Balsamico- und Joghurt-Sahne-Dressing
Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Hauptgerichte:

Saltimbocca vom Schweinefilet mit ital. Landschinken
und frischem Salbei in Marsalasauce

Pasta mit Datteltomaten-Sauce und cremiger Burrata 

Als Tellergericht für Veganer (nur auf Vorbestellung):

Gefüllte Tomaten mit orientalischem Bulgur, Oliven, Datteln, Aprikosen und Nüssen,
auf mediterraner Tomatensauce mit veganem Minz-Joghurt-Dip  

Beilagen:

Spätzle, Rosmarinkartoffeln
Gemüse der Saison in Olivenöl und Butter geschwenkt

Dessert:

Limonen-Mousse mit exotischem Fruchtsalat (im Glas)
Panna cotta mit frischen Erdbeeren (im Glas)

Für Veganer (nur auf Vorbestellung):

Exotischer Fruchtsalat mit veganer Kokoscreme (im Glas)

Preis pro Person für Speisen: 24,00 € (inkl. 19% MwSt.)