

PASTA- oder PIZZAPARTY

Pizza nach Wunschzusammenstellung mit 5 verschiedenen Belägen

oder

Ihre Lieblingspasta mit 5 Saucen nach Wahl aus unserem Angebot

Bunte gemischte Salate mit unserer hausgemachten Vinaigrette

Pinot grigio

oder

Montepulciano

(je Person 0,2 Liter)

pro Person: 10,40 € +MwSt.

ITALIENISCHES BUFFET 1

Pastasalat mit Thunfisch, Rucola und Kirschtomaten

Gegrillte Auberginen,
Gebratene Zucchini mit Minze
Glasierter Karotten mit gerösteten Kürbiskernen,
Geröstete Austernpilze mit Frühlingszwiebeln
Marinierte Paprikafilets

Schweinebraten auf Toskanische Art,
geschmort mit Tomaten, Oliven, Peperoncini und frischen Kräutern

Gebratene Rosmaringnocchi

Tirami Su

pro Person: 16,90 € + MwSt.

ITALIENISCHES BUFFET 2

Gegrillte Auberginen,
Gebratene Zucchini mit Minze
Glasierte Karotten mit gerösteten Kürbiskernen,
Geröstete Austernpilze mit Frühlingszwiebeln
Marinierte Paprikafilets

Tomaten gefüllt mit Thunfisch-Olivencreme
Auberginenröllchen mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
Polpette al Pesto – Hackfleischbällchen mit Pesto
Pastasalat mit gebratenem Gemüse und Mozzarellaperlen
Mini-Pizze mit verschiedenem Belag

Lasagne mit Ricotta, Blattspinat und Pinienkernen, gratiniert mit Ziegenkäse
Schweinelende auf Florentiner Art – serviert auf Blattspinat,
dazu Ofenkartoffeln mit frischem Thymian
Nudelpfanne Malloreddus – Sardische Gnocchi – gebraten mit Garnelen, Mini-Sepien
und frischem, gebratenem Gemüse

Mascarponecreme mit tropischem Fruchsalat

pro Person: 21,90 € + MwSt.

ITALIENISCHES BUFFET 3

Gegrillte Auberginen,
Gebratene Zucchini mit Minze
Glasierte Karotten mit gerösteten Kürbiskernen,
Geröstete Austernpilze mit Frühlingszwiebeln
Marinierte Paprikafilets

Mit Knoblauch eingelegte Garnelen

Arancini - Sizilianische Safran-Reisbällchen -

Pastasalat von hausgemachten Spinat-Fusilli mit getrockneten Tomaten, gebratenen
Paprikafilets und Pinienkernen

Mozzarellabällchen und Kirschtomaten im Pestomantel

Zucchini-Schiffchen mit Pilzfarce

Pizza-Rouladen mit Harissacreme und Mailänder Salami

Auberginenröllchen mit Hackfleisch-Basilikumfüllung

Vitello tonnato

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Taleggio-Füllung auf Kirschtomaten-Ragout

Seezungenröllchen mit Steinpilzfarce gefüllt, auf Basilikum-Rahm serviert

Involtini von der Hähnchenbrust, mit Parmaschinken und Parmesan gefüllt,
auf roter Pesto-Sauce

Hausgemachte Spinat-Kartoffel-Kroketten
Basmati-Wildreis

Erdbeer-Tiramisu

Espresso-Panna cotta mit Schokosplittern

pro Person: 24,90 € + MwSt.

ITALIENISCHES BUFFET 4 (ab 40 Personen)

Gegrillte Auberginen,
Gebratene Zucchini mit Minze
Glasierter Karotten mit gerösteten Kürbiskernen,
Geröstete Austernpilze mit Frühlingszwiebeln
Marinierte Paprikafilets

Meeresfrüchtesalat
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse und Krabben

Rustici – Blätterteighäppchen – gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven

Parmaschinkenröllchen mit Rucolafüllung

Vitello Tonnato

Mini-Pizze mit verschiedenem Belag

Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikumöl

Auberginenschiffchen mit Tomaten-Rosinenfüllung, gratiniert mit Schafskäse

Mediterrane Salatauswahl mit getrockneten Tomaten, Oliven,
gehobeltem Parmesan und Italienischem Dressing

Schweinefilet mit Spinat-Gorgonzola-Rahm

Rindfleisch-Involtini mit Hähnchenbrust-Minze-Füllung auf Sherry-Rahmsauce

Gebratene Spieße von Steinbeißerfilet, Kirschtomaten und Zucchini
auf Safran-Limettensahne

Crespelle mit Gemüsefarce gefüllt auf Rucolapesto

Basmati-Wildreis
Kartoffel-Lauch-Gratin

Erdbeer-Mascarpone-Chalotte

Cappuccinocrema mit Amaretti

Panna Cotta auf Waldbeeren

pro Person: 29,40 € + MwSt.

ITALIENISCHES BUFFET 5 Spezialitäten aus Süditalien

Karotten gebraten mit Knoblauch, Olivenöl und Chili - Carote alla scapece

Focaccia mit Tomaten und Zwiebeln - Cialledda

Auberginen gefüllt mit Sardellen, Kapern und Minze - Milangiane chjine

Marinierte Sardellenfilets - Alici crudi a'nzalata

Fleischhackbällchen mit Pecorino und Mandeln - Purpette ccu ri miennuli

Stockfischsalat mit Paprika und Kartoffeln und Zitronenöldressing- Pisci stoccu a'nzalata

Frittierte Artischocken mit Pecorino und Brot-Kräuter-Bröseln bestreut - Cacioffuli a ra vibonesi

Schwertfischröllchen mit Ei, Käse und Rosinen gefüllt, serviert auf Tomaten-Sardellensauce – Vrasciole I pisci spata

Strozzapreti mit Auberginensauce, leicht gratiniert mit Ricotta salata – Strangugliapriéviti ccu milangiane

Hähnchen mit Salsiccia - Gaddru ccu sazizza

Ofenkartoffeln mit schwarzen Oliven - Patati a lu furnu ccu olivi

Getrocknete und gefüllte Feigen mit Schokoladenhülle – Ascadi chjini

Ricotta-Café-Creme – Ricotta ccu café

pro Person: 26,90 € + MwSt.

ITALIENISCHES GOURMET-BUFFET (ab 40 Personen)

Melonenkugeln in Portwein, serviert in der Melonenschale
Salat von rohen Champignons in Zitronenmarinade

Oktopus-Salat mit Limettenfilets
Salat von Hummer, Nüssen und Kokosnuss
Räucherlachshörnchen mit Russischem Salat gefüllt
Avocadohälften gefüllt mit Gambas
Seezungenfilets mit Sardellenkruste
Arragosta - Languste - in Presentazione moderna
Garnelenspieße, gebraten in Zitronenbutter

Mini-Königin-Pastete gefüllt mit Trüffel, Huhn und Steinpilzen
Ochsenszunge mit Trüffel und gekochtem Ei
Parmaschinken mit weißen Spargelspitzen und Ananaswürfeln

Heilbuttfilet auf Spinatbett, gratiniert mit Sauce Mornay
Salmone - Lachs - in Bellavista (kalt)
Hähnchenbrustmedallions auf Haselnusscreme
Sella di Vitello (Kalbsrücken) montata (kalt)

Beilagen:

Kartoffelscheiben gebraten mit weißen Zwiebelringen
Reis mit Erbsen, Karotten und Prinzessbohnen
Gemischte Pilze, gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Weißwein

Provolone piccante

Piramide di Bigne` - Windbeutel - e Profiteroles
Baba -Hefeteig-Gebäck - al Rhum
Obstauswahl der Saison
Cappuccinocrema mit Amaretti
Panna cotta al caffè

pro Person: 43,40 € + MwSt.

BAYERISCHES BUFFET 1

Starnberger Forellenfilets mit Meerrettichsahne

Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen

Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken

Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl

Schweinebraten in Dunkelbiersauce,
dazu Semmelknödl und Blaukraut

Original Münchner warmer Leberkäse mit süßem und scharfem Senf

Bayerische Creme auf Erdbeermark

pro Person: 17,40 € + MwSt.

BAYERISCHES BUFFET 2

Dreierlei von Räucherfischen mit Meerrettichsahne

Hausgemachte Fleischpflanzerl
Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken
Regensburger-Wurstsalat

Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl
Krautsalat mit Speck
Gurkensalat

Wallerfilet auf Wirsing—Kartoffel-Gemüse

Spanferkelbraten mit Starkbiersauce

Schweinebraten mit Blaukraut

Beilage: Kleine Kartoffel- und Semmelknödel

Allgäuer Emmentaler
Weihenstephaner Camembert
Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen

Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerische Creme auf Erdbeermark

Großer Brotkorb mit Semmeln, Brez´n, Bauernbrot, Butter und Schmalz

pro Person: 27,90 € + MwSt.

SPANISCHES TAPA BUFFET

Marinierte Schwarze und grüne Oliven
Salzmandeln

Russischer Salat

Garnelen in Knoblauchöl
Gratinierte Muscheln

Marinierte Paprikafilets
Möhrensalat

Hausgemachte Geflügelkroketten
Serrano-Schinken
Chorizo

Folgende Bestandteile können warm angeboten werden:

Fleisbällchen in Tomatensauce
Hühnerbrüstchen in Sherry
Maurische Fleischspieße

Tortilla mit Schafskäse und Blattspinat
Ofenkartoffeln mit Knoblauchcreme

Manchego - Käse mit blauen Trauben

Katalanische Creme

pro Person: 24,90 € + MwSt.

ASIATISCHES BUFFET

Tom Kha Gai – Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Gemüse

Pikanter Tintenfischsalat

Mini-Frühlingsrollen und Kruppuk mit süß-scharfer Chilisauce
Scharfe gegrillte Hähnchenflügel
Rindfleischsalat

Gado Gado – Gemüsesalat mit Erdnusssauce

Glasnudelsalat mit frischer Ananas, Gemüse und Krabben

Gelbes Putenbrustcurry mit asiatischem Gemüse, dazu Duftreis

Saté-Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsauce

Gebratene Eiernudeln mit scharfen Erdnüssen und Gemüse

Mangomousse mit Litschi

Kokoscreme mit exotischem Fruchtsalat

pro Person: 26,90 € + MwSt.

Das besondere Angebot für Ihre Veranstaltung:

Showcooking mit Wok, Riesenpfanne oder Grill

Aus einer Riesenbratpfanne mit 65 cm Durchmesser oder aus dem Wok direkt auf den Teller.

Vor Ort von unserem Küchenpersonal vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet verleiht es Ihrer Veranstaltung eine besondere Atmosphäre.

Eine Vielzahl von Gerichten steht für Sie zur Wahl:

Paella mit Garnelen, Huhn, Schweinefleisch und Gemüse

Gebratene Asiatische Nudeln mit Gemüse und Huhn oder Krabben

Asiatische Reispfanne wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch oder Fisch

Spezzatino – Italienisches Gulasch - mit Baslikumpolenta

Porchetta –Spanferkelbraten - mit Ofenkartoffeln

Lammkotelett – mit Rosmarinkartoffeln

Pepata di cozze (nach Saison)

Von unserem Großgrill bieten wir an:

Frischen Fisch oder Fleisch nach Wunsch zubereitet

Preis auf Anfrage

ITALIENISCHES MENÜ 1

Minestrone Genovese mit frischem Gemüse, Pasta und Parmesan

Hausgemachte Spinat-Fusilli mit Garnelen und Rucola in Tomaten-Sahnesauce

Involtini vom Rind mit Parmesan und Kräutern gefüllt auf frischer Tomatensauce,
dazu Thymiankartoffeln und Blattspinat

oder

Gambas-Calamari-Spieße vom Grill mit Salmorigliosauce (Knoblauch-Zitronensauce),
dazu Ofenkartoffeln und Salat Capricciosa

Tiramisu

pro Person: 19,40 € + MwSt.

ITALIENISCHES MENÜ 2

Vorspeisenteller mit einer großen Auswahl an toskanischen Spezialitäten

Salat von Rucola mit gebratenen Champignons und gehobeltem Parmesan

Hausgemachte Steinpilz-Fusilli in Egerlingsahne mit Langustine

Schwertfischsteak auf Sizilianische Art,
dazu Kartoffeln auf Livorneser Art und gebratenes Saisongemüse

oder

Saltimbocca alla Romana, mit Thymiankartoffeln und Blattspinat

Eine kleine Auswahl italienischer Käsespezialitäten umlegt mit Käse und Trauben

oder

Schwarze Profitteroles mit frischen Früchten und Pistaziensahne

pro Person: 29,40 € + MwSt.

ITALIENISCHES MENÜ 3

Cacciucco – Fischsuppe aus der Toskana mit Knoblauch-Crostini

Carpaccio von Bresaola mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Duetto von hausgemachter Pasta:

Harissa-Fusilli mit Langustine in Safransauce
und

Ravioli mit Spinat-Taleggiofüllung mit piemontesischem Entenbrustragout

Gefüllte Calamari auf Kirschtomaten-Ragout, dazu Basilikum-Reis

Zitronensorbet

Nodini di vitello – Kalbsnüsschen mit Steinpilzen, dazu Kartoffelplätzchen und Karottengemüse

Schokoladen-Cannelloni mit Haselnuss-Schokomousse gefüllt auf Baileys-Creme serviert

pro Person: 35,90 € + MwSt.

KLASSISCHES MENÜ

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube und Croutons

oder

Bunter Salatteller mit hausgemachter Vinaigrette

dazu eine Auswahl unseres frisch hausgebackenen Brotes

Schweinelende in Champignonrahmsauce,
dazu Butterspätzle und Saisongemüse

oder

Hähnchenbrust mit Pinienkernen gefüllt auf Rucolapesto
dazu Kartoffelgratin und gebratenes frisches Gemüse

Dessert, dekorativ im Gläschen serviert:
Bayerische Creme mit frischem Fruchtmark

pro Person: 16,40 € + MwSt.