

Büffetvariante 2

Vorspeisen:

Gefüllte Zucchini

Meeresfrüchtesalat mit Limettendressing

Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen

Marinierter Spargelsalat mit Kürbiskernen und Kernöl

Fenchel alla Toscana

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

Honigentenbrust auf Mango – Maissalat

Salate:

Verschiedene Blattsalate

Käferbohnsalat

Eisbergsalat mit Feigen

Salat von eingelegten Artischoken

Dressing:

Frensch dressing

Balsamicodressing

Kürbiskernöldressing

Hauptgerichte:

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel, Parmesan und Parmaschinken in Rotweinsauce

oder

Schweinefilet gefüllt mit Trauben im Speckmantel

Pangasiusröllchen gefüllt mit Ingwer und jungem Spinat

oder

Steinbaiserfilet in Safran – Orangensauce

Pustertaler Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter

oder

Ravioli gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und Tomate

Beilagen:

Kartoffelgratin

Wildreis

Wokgemüse

Dessert:

Schneewittchen im Glas

Mascarponecreme mit Erdbeeren

Schokoladencup mit Limoncellocreme