

## Italienisches Buffet I

### Hauptgang:

Schweinefiletmedaillons „Alfredo“  
mit frisch gebratenen Champignons in Creme fraiche

Putengeschnetzeltes „Rigatoni Art“  
mit Pennenudeln und Gemüsestreifen in Safran-

### Sahnesauce

Pangasiusfilet „Müllerin Art“ gebraten  
auf Ratatouille-Gemüse

Römische Reiskugeln  
Macairekartoffeln  
Pariser Butterkartoffeln

Gemüseauswahl von:  
Cherrytomaten, gebratene Zucchini, Kohlrabitaler  
gebratene Auberginen, Paprika, Brokkoli und frische

### Möhren

Insalata Mista mit Dressing

Pro Person 15,50 €

### Dessert:

Zitronensabaione  
Mascarponecreme mit Amaretto  
Schokoladencreme Schwarz-weiß

Pro Person 18,00 €

## Italienisches Buffet II

**Vorspeise:** Anti-Pasti von gebratenem Gemüse  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Baguettekorb und Ajoli

Pro Person 3,90 €

**Hauptgang:** Lamnbraten geschmort in Rosmarinjus  
mit Grilltomate und Bohnen im Speckmantel

Mailänder Schnitzel in Parmesan-Eihülle gebacken  
an Spaghetti mit Tomatensauce

Lachsfilet auf Ingwer-Blattspinat

Kartoffelauflauf

Schwenkkartoffeln „Mediterrane Art“

Bandnudeln

Italienischer Gemüseauflauf

Insalata Mista mit Oliven

Dressing

Pro Person 16,50 €

**Dessert:** Obstspaltenplatte mit Mascarpone-Dip  
Rotweincreme  
Pfirsich-Maracujacreme

Pro Person 3,00 €

### **Italienisches Buffet III**

**Vorspeise:** Zucchini-Schiffchen mit mariniertem Schafskäse  
frische Feige mit Seranoschinken  
Anti-Pastispiße  
Tomate-Mozzarellaspieße  
Baguettekorb und Ajoli  
Pro Person 5,50 €

**Suppe:** Kartoffelcremesuppe  
mit Croutons und Pfefferbeisserstückchen  
Pro Person 4,00 €

**Hauptgang:** Lachs-Spinat-Lasagne mit Tomatenconcassee  
  
Hähnchenbrustfilet „Saltim Bocca“  
im Schinkenmantel gebraten an Marsallasahne  
  
Schweinefilet auf Blattspinat unter der Kräuterkruste  
  
Schwenkkartoffeln mit Kräuter und Oliven  
Tortellini mit Käsefüllung  
Gemüsereis  
Bandnudeln  
  
Mediterranes Gemüse aus dem Wok  
  
bunte Rohkostsalatplatte mit Dressing  
Pro Person 16,50

**Dessert:** Tiramisu  
Panna Cotta mit Caramel  
Früchtespieße mit Frischkäsedip  
Pro Person 3,00 €

## Italienisches Buffet IV

**Vorspeise:** Vitello Tonnato  
frisches Bruschetta mit Tomaten-Pesto  
Toscanabrot mit Ajoli  
Pro Person 5,50 €

**Hauptgang:** Lasagne „Alforno“ mit Bolognese  
Rinderschmorsteak „Osso Bucco Art“  
Meeresfrüchte an Knoblauch-Spaghetti  
Hähnchenbrustfilet in Zitronensahne auf Blattspinat  
mit Pinienkerne

Fettuccini mit Schinkenstreifen  
Zucchinireis  
Thymiankartoffeln

Auberginenröllchen mit Mozzarellafüllung  
in Tomatensoße  
Schwarzwurzeln im Ausbackteig  
Gebratene Austernpilze

Tessiner Blattsalat mit Gemüsestreifen  
Apfelvinaigrette

Pro Person 16,50 €

**Dessert:** Pfirsichhälften mit Mandelcremefüllung  
Früchte in Gelee mit Vanillehaube  
Mangocreme

Pro Person 3,50 €

## Italienisches Buffet V

**Vorspeise:** Panzanella (Italienischer Brotsalat)  
Pandorato, in Ei gebackenes Brot  
Thunfischsalat in Muschelnudel  
Schafskäse im Filoteig  
Zucchinirollchen mit Hüttenkäse  
Baguette Buttertopf

Pro Person 6,50 €

**Hauptgang:** Hähnchenbrustfilet „Marengo“  
im Tomaten-Oliven-Kräutersud

Scampis auf Currynudeln

Schweinemedaille „Weinhändler Art“  
in Zwiebel-Weinsauce

Basmati-Duftreis  
Kartoffelrösti  
gebratene Schupfnudeln

geschmorter Chicoree im Schinkenmantel  
Champignonköpfe mit Spinatfüllung im Teigmantel  
frische Möhren in Petersilienbechamel

Rohkostsalatplatte mit Dressing

Pro Person 17,00 €

**Dessert:** Mascarpone-Mandelcreme mit Stachelbeerhaube  
Birnenfächer auf Blaubeercreme  
Orangengelee mit Pistaziencreme

Pro Person 4,50 €

## Italienisches Buffet VI

**Vorspeise:** Scampispieße mit Ajoli  
Lachspfannkuchenröllchen  
mit Senf-Dill-Honigdip  
Neuseelandmuschel gratiniert  
Flusskrebsschwänze im Chicoreeschiff  
mit Cocktailsauce  
Baguette und Knoblauchbutter

Pro Person 8,50 €

**Hauptgang:** Lachssteak „Gärtnerin Art“  
im Gemüse-Nudelnest

Schweinefiletröllchen „Toscana“  
mit Sojabohnensprossenfüllung

Lammspieß mit Honig und Thymian  
im Oliven-Tomaten-Kräuterbett

kleine Schwenkkartoffeln mit Kräutern  
Mozzarella-Kartoffelplätzchen  
Römische Reiskugeln

Grilltomate, Bohnen im Speckmantel  
Brokkoli, gebratene Kohlrabitaler  
Paprika gegrillt, Zucchini und Aubergine

Italienisches Salatbuffet mit Dressing

Pro Person 17,50 €

**Dessert:** frische Ananasfächer mit Honig und Nüssen  
Bayrische Creme mit Erdbeermark  
Mascarponecreme mit gerösteten Mandeln

Pro Person 3,50 €

## Italienisches Buffet VII

**Begrüßung:** Bruschetta, lauwarm am Tisch gereicht  
Pro Person 4,50 €

**Vorspeise:** Parmaschinken am Stück  
Honigmelonenschiffchen  
Meeresfrüchtecocktail auf Feldsalat  
Zucchinirollchen mit Hüttenkäse  
Auberginenrollchen mit Mozzarellafüllung  
eingelegte Oliven, geröstete Mandeln,  
Schafskäse im Speckmantel auf Blattspinat  
Pizzarollbrot mit Ajoli  
Pro Person 9,50 €

**Hauptgang:** gratinierte Spinatcrepes mit Ricotta  
Involtini vom Schweinefilet  
Hähnchenbrustfilet „Saltim Bocca Art“  
Rinderhüftsteak „Strindberg“  
Pangasiusfilet „Müllerin Art“  
auf Blattspinat mit Ingwer  
  
Rosmarin-Schwenkkartoffeln  
Römische Reiskugeln mit Füllung  
Bandnudeln  
Macairekartoffeln  
  
Frisches Gemüse aus dem Wok  
Rohkostsalatbuffet mit Dressing  
Pro Person 19,00 €

**Dessert :** frischer Obstsalat im Eisschwan (ab 50 Personen)  
Dattel - Nusskuchen mit Honig  
Tiramisu  
Pro Person 4,00 €

**Mitternachtssnack**  
Tiroler Brettljause mit Käse u. Schinken  
Brotauswahl und Buttertopf  
Pro Person 6,50 €