



## Buffetvorschlag V

Gültig ab 01.01.2026

### Vorspeisenbuffet

---

Vitello Tonnato  
Italienische Salami mit Oliven und Parmesan  
Mediterraner Rohschinken mit Ruccola  
Gambas in Knoblauchöl  
Häppchen von Datteln im Speckmantel  
Italienischer Nudelsalat ✓  
Fruchtiger Krabbencocktail  
Räucherfischvariationen  
Ruccola mit Tomate und Mozzarella ✓  
Rindercarpaccio mit Parmesan und Kapern  
Orangencarpaccio mit Olivenöl und Zwiebel ✓  
Parmaschinken auf Melone  
gebratenes Gemüse in Balsamico und Olivenöl eingelegt ✓

### Hauptgerichte

---

Schottischer Wildlachs auf Gemüsebett an leichter Weißweinjus dazu Basmatireis  
Rosa gebratenes Filet vom bayerischen Milchkalb  
dazu gratinierte Kartoffeln ✓  
Marktgemüse der Saison ✓  
Tagliatelle Milanese mit leichter Kräuternote ✓

### Dessert

---

Panna Cotta auf Orangensoße  
Frischer Obstsalat der Saison  
Cantuccinicreme mit Krokant  
Mousse au Chocolat

Partygebäck, Weißbrot, Ciabatta, Olivenciabatta

Preis ab 60 Personen 34,50 € pro Person inklusive 7% gesetzlicher MwSt. Falls Sie Teller, Besteck oder sonstigen Service wünschen, erhöht sich laut geltender Rechtsprechung der zu versteuernde MwSt.-Satz von 7% auf 19%.