

Christmas Celebration

ab 45 Personen

Antipasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- «Insalata Caprese», Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Warmer Buffeteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken
- dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli
- dazu Sauce Hollandaise
-

Aus der vegetarischen Küche

- „TriangoloTartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. 19 % MWST

61,70 €