

# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET PICCOLA

à 28,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianisches Brot  
mit Mezzomar Creme



## SECONDO

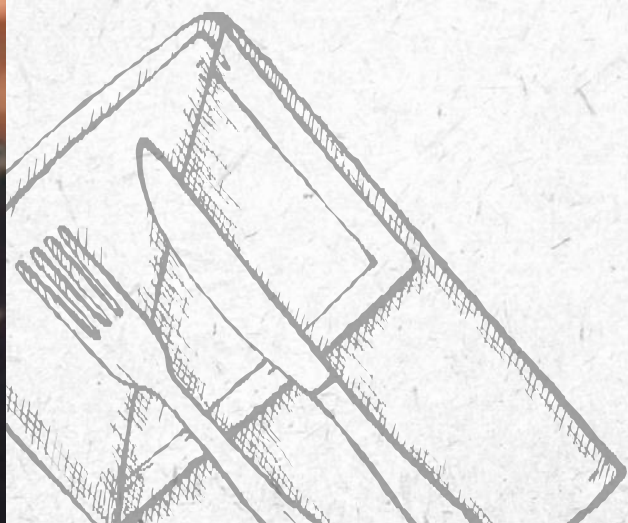
Lasagne Emiliana überbackene, hausgemachte Nudelspeise  
mit einer herzhaften Fleischsauce  
Maccheroni Delizia mit  
Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons in  
Sahnecremesauce

## DOLCE

Panna Cotta | Sahnedessert mit frischer Erdbeersauce



**MEZZO  
MAR**



# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET 2

à 39,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme  
Variation von gegrilltem und mariniertem Gemüse  
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl  
serviert mit 2 Dressings



## SECONDO

Gegrillte Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinjus  
Victoriabarschfilet unter der Bruschetta Haube mit Zitrone  
Rosmarinkartoffeln  
Basmatireis  
Mediterranes Gemüse  
Mandelbroccoli



## DOLCE

Panna Cotta mit Fruchtsaucen  
Obstsalat  
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce



# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET 3

á 43,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianisches Brot mit Bruschetta

Büffelmozzarella und Tomate mit Olivenöl und Basilikum

Variation von gegrilltem und mariniertem Gemüse

Mediterrane Champignons

Spinatrolle mit Frischkäse



## SECONDO

Saftiger Schweinebraten mit Jus

Hausgemachte Lasagne

Pasta – Gemüsepfanne mit Tomatensoße

Rosmarinkartoffeln

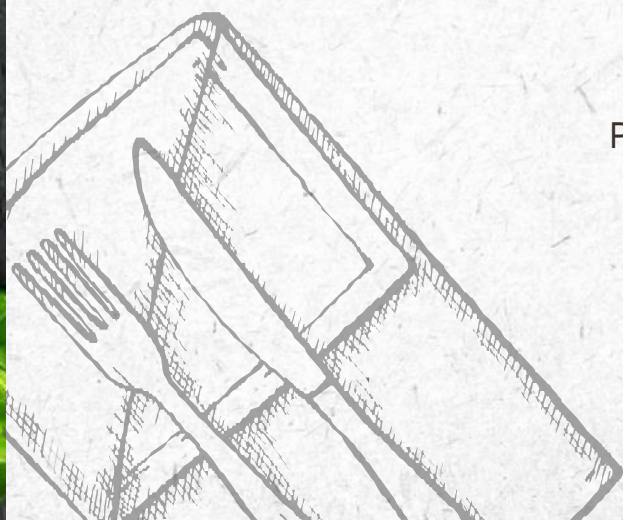
Marktgemüse



## DOLCE

Panna Cotta

Obstsalat



# Buffet Vorschläge Bankett

---

## BUFFET 4

á 48,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Gemischte Brotauswahl mit Dips  
Bruschetta Variation mit Basilikum  
Parmaschinken und Melone  
Zucchini – Frischkäseröllchen

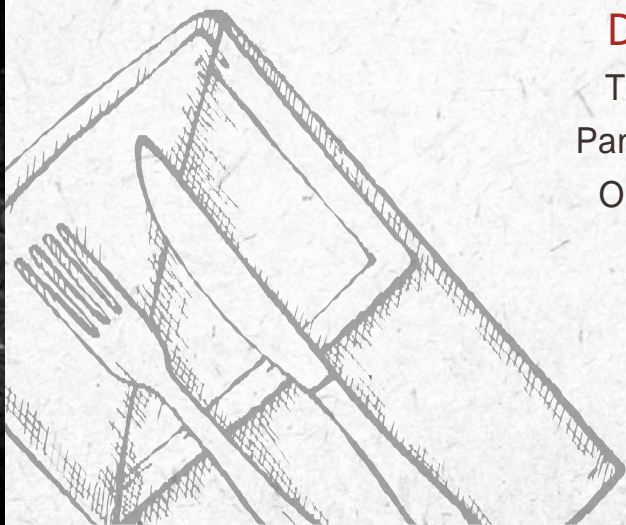


## SECONDO

Kalbsbraten in Rotweinjus  
Curryreis mit Brokkoli und gebratenen  
Hähnchenbruststreifen  
Gemüselasagne  
Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse

## DOLCE

Tiramisu  
Panna Cotta  
Obstsalat



# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET 5

á 54,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianische Brotauswahl mit  
Mezzomar Creme & Dips

Vitello Tonato mit Kapern

Bruschetta Variation mit Basilikum

Parmaschinken und Melone

Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika  
und Mais serviert mit 2 Dressings



## SECONDO

Schweinefilettranchen in Demiglace  
und sautierten Pilzen

Zanderfilet in Limettenvelouté

Kartoffelgratin

Maccheroni in Butter

Mandelbrokkoli

Marktgemüse

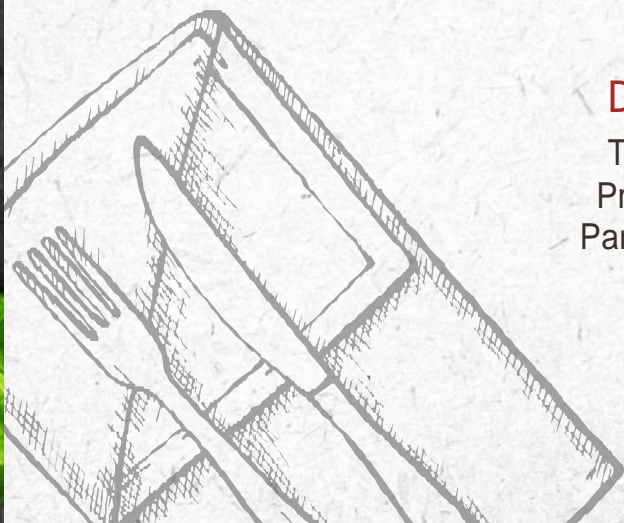


## DOLCE

Tiramisu

Profiterole

Panna Cotta



# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET 6

á 68,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme  
Carpaccio vom argentinischen Rind mit Rucola, Olivenöl und Grana Padano  
• Büffelmozzarella und Tomate mit Olivenöl und Basilikum  
• Variation von gegrilltem und mariniertem Gemüse  
Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Mais, serviert mit 2 Dressings



## SECONDO

Tranchen von der Niedertemperierten argentinischen Steakhüfte mit Meersalz  
Schnitzel „Caprese“ mit Tomate – Mozzarella überbacken  
• Gegrilltes Doraden Filet mit Petersilien  
• Gremolata Paccheri mit Tomatenwürfeln und Butter Fächerkartoffeln mit geräuchertem Paprikapulver Basmati-Wildreismix  
• Gegrillter Fenchel mit Orange  
• Grüner Spargel mit Kirschtomaten



## DOLCE

Cannoli gefüllt mit Ricotta Creme  
• Panna Cotta  
• Mousse von der Zartbitter Schokolade

MEZZO  
MAR

# Buffet Vorschläge Bankett

## BUFFET VEGETARISCH

á 39,50 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.



## PRIMO

Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme

Spinat Tarte mit Grana Padano

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika  
und Mais serviert mit 2 Dressings



## SECONDO

Ragout von Tofu und Waldpilzen in  
Kräuter-Sahne Sauce

Gemüse Lasagne

Rosmarinkartoffeln Basmatireis mit  
Zitronengras Vichy-Karotten Gemüse

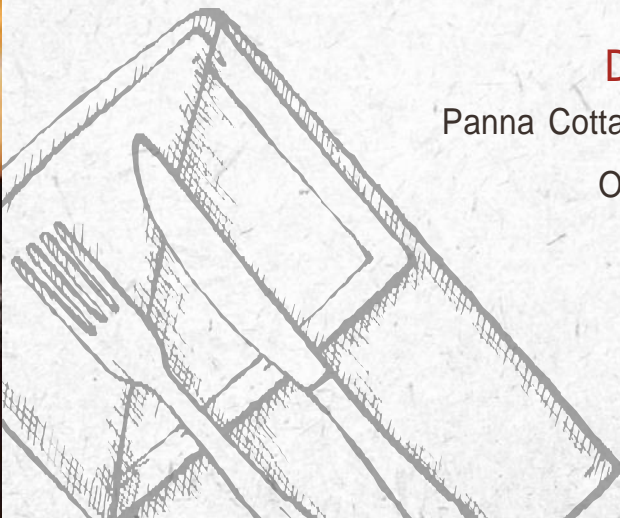
Gegrillter Fenchel mit Orange



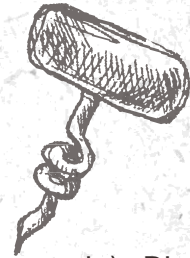
## DOLCE

Panna Cotta mit Fruchtsaucen

Obstsalat



# GETRÄNKEKARTE



## Getränkepauschale 1

Softgetränke\*, Tee, Kaffee, Weißwein (Hauswein), Rotwein (Hauswein), Bier

4 Stunden 42,00 €

7 Stunden 59,00 €

## Getränkepauschale 2

Softgetränke\*, Kaffee, Weißwein (Hauswein), Rotwein (Hauswein), Bier,  
Energy Drink, Goldberg Bitters

Auswahl von 3 Spiritousen

Vodka, Baileys, Bacardi, Havana Club, Jägermeister, Ramazzotti, Gin

7 Stunden 69,00 €

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00 € pro anwesendem Mitarbeiter.

