



Mediterrane Speisen

Vorspeisen

Antipastiplatte
Mariniertes Paprikagemüse
Lauchquiche
Vitello Tonato von der Pute

Suppen

Tomatencremesuppe
Kartoffelcremesuppe
Möhren-Ingwer-Suppe

Salate

Bayerischer Kartoffelsalat
Italienischer Nudelsalat
Griechischer Salat
Bunter Salat
Sellerie-Avocado-Salat mit Mandarine
und Basilikum

Nachspeisen

Tiramisu
Panna Cotta mit roter Grütze
Zitronen-Mousse

Hauptspeisen

Sizilianischer Rindertopf mit mediterraner
Gemüseeinlage
Köfte auf tomatisierter Gemüse-Kartoffel-Pfanne
Mediterrane Gemüse-Hackfleischpfanne
Kokos-Kalbsblankett mit Gemüseeinlage

Beilagen

Mediterranes Gemüse
Bohngemüse
Kartoffelgratin
Drillinge
Bandnudeln
Basmatireis



Beispiel Mediterranes Buffet für 20 Personen

Vorspeisen

Antipastiplatte
Sellerie-Avocado-Salat mit Mandarine und Basilikum
Griechischer Salat
Vitello Tonato von der Pute

Hauptspeisen

Sizilianischer Rindertopf mit mediterraner Gemüseeinlage und Drillingen
Köfte auf tomatisierte Gemüse-Kartoffel-Pfanne

Nachspeisen

Panna Cotta mit roter Grütze
Tiramisu

23,20 Euro pro Person

Hauptgerichte können mit einem vegetarischen Hauptgericht ergänzt oder ausgetauscht werden. Alle Speisen beginnen ab 10 Portionen.