

Buffet „Italia“

Antipasti

Prosciutto San Daniele e melone

Rohschinken aus San Daniele mit Zuckermelone

Antipasti „Margareta“ - *Salami, marinierte Sardinen mit Zwiebeln, Pignoli und Rosinen, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata*
„Vitello tonnato“

Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce und Kapern

Insalata di rucola con parmigiano - *Rukolasalat mit frisch geriebenem Parmesan*

Zuppe

Crema di Pomodoro - *Paradeisercremesuppe*

Pasta

Bio-Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“ (*Knoblauch, Olivenöl, Pfefferoni*)

Bio-Spaghetti „frutti di mare“ - *Octopus, Garnelen, Miesmuscheln und Sepia*

Lasagne al forno

Secondi Piatti

„Pollo al rosmarino“ - *Gebratenes Huhn mit Rosmarin*

Cervo in agrodolce

Toskanisches Hirschragout in Rotwein-Schokoladesauce mit Pignoli

Calamari alla griglia e salsa alle erbe

Gegrillter Tintenfisch in Kräutersauce

Contorni (Beilagen): Rosmarinerdäpfel, Polenta

Dessert

Tiramisu mit Mandelsplittern

Profiteroles - *mit Vanille gefüllte*

Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce

Käseplatte mit Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Dolcelatte,
Pecorino, Parmigiano Reggiano

Pane toscano - *Toskanisches Brot*

Preis pro Person 32,- €

inklusive Gedeck und Stoffserviette