

- gültig ab 25 Personen -

**Business-Bufferet Nr. 1**

Überraschungsbuffet nach Wahl des Küchenchefs

**Business-Bufferet Nr. 2 "Italienisch"**

Vorspeisen:

Coppa di Parma mit frischer Melone  
Mortadella mit Kräuter-Oliven  
Italienische Salamiauswahl mit marinierten Tomaten  
Thunfisch mit roten Zwiebeln und Peperoni  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Acet o Balsamico  
„Bianchi di Spagna“ – Dicke-Bohnen-Salat  
Gartenfrische Blattsalate mit hausgemachtem Dressing,  
gekochte Eier, Fetakäse, Radieschen und Croûtons

Suppe:

Tomaten-Suppe

Hauptgerichte:

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, Tomatensugo, Zucchini-gemüse, Penne Rigate  
\*\*\*  
Schweinefiletmedaillon mit Salbeirahm, gebratene Champignons, Paprika, Risolee-Kartoffeln  
\*\*\*  
„Orecchiette alla Pugliese“ mit Brokkoli, Chili und Knoblauch  
\*\*\*  
„Gnocchi al Gorgonzola“ mit Zuckerschoten und Gorgonzola

Dessert-Bufferet:

Panna Cotta mit Frucht-püree  
Tiramisu mit Kirschen  
Mousse von Vollmilchschokolade  
Salat von frischen Früchten

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. 9/18: Änderungen vorbehalten

**Business-Bufferet Nr. 3 "Spanisch"**

Vorspeisen:

Serrano-Schinken mit eingelegten Oliven und Kräutern  
Nobleza-Salami mit eingelegter Peperoni  
Pulpo und Sepia mariniert mit Olivenöl und Paprika  
Kichererbsen mit Schafskäse, Koriander und Petersilie  
Spanischer Thunfischsalat mit Kapern, Paprika und roten Zwiebeln  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Sherry-Essig  
Gartenfrische Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Putenbrust, Radieschen und Croûtons

Suppe:

Spanische Gemüsesuppe

Hauptgerichte:

Piri-Piri-Hähnchenbrust, Orangen-Jus, bunte Gemüse-Nudel-Paella

\*\*\*

„Albondigas“- Kalbfleischbällchen mit Patatas bravas

\*\*\*

„Tortilla Espanola“ mit einem Ragout aus Tomaten und Paprika

\*\*\*

„Empanada“ mit Joghurt-Minze-Dip

Dessert

Milchreis mit Früchte-Topping  
Spanischer Mandelkuchen  
Crema Catalana  
Salat von frischen Früchten

**Business-Bufferet Nr. 4 "Orientalisch"**

Vorspeisen:

Hähnchenbrust „Marrakesch“ mit Kichererbsen  
Pikanter Glasnudelsalat, buntes Gemüse, Chili und Limette  
Rindfleischsalat mit Erdnüssen und Koriander  
Gebackene Falafel mit Aioli  
Ziegenfrischkäse mit Taboulé  
Humus mit Fladenbrot

Suppe:

Kokos-Currysuppe mit Pilzen und jungem Lauch

Hauptgänge:

Gebackene Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Soße  
\* \* \*  
Grünes Thai-Curry mit Hühnchen und Duft-Reis  
\* \* \*  
Geschnetzelte Schweinelende in Hoisin Soße, Wokgemüse, Eier-Nudeln  
\* \* \*  
Orientalischer Gemüse-Eintopf mit Tofu

Dessert:

Schokoladen-Creme mit Pistazien  
Milchreis mit Rosenwasser und Mandeln  
Joghurt mit Nüssen und Früchten  
Frische Früchte der Saison