

Mediterranes Buffet

Kräuter Foccacia, Oliven-Ciabatta, Baguette
dazu Meersalz, italienisches Olivenöl und Tapenade

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)
oder
Minestrone (warme italienische Gemüsesuppe)

Gebratenes, mariniertes Gemüse mit Basilikum-Pinienkern-Pesto
Zweierlei Melonen mit Parmaschinken
Mailänder Salami mit Oliven und Parmesan
Vitello tonnato von der Pute mit Kapernbeeren
Salat Caprese vom Büffelmozzarella mit Basilikum
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate
mit Aceto-Balsamicodressing und Parmesanspänen

Mediterrane Gemüse-Lasagne
Osso bucco (Geschmorte Kalbshaxenscheiben) auf Ratatouille
oder Spanferkel
Medaillons vom Schweinefilet in Limonen-Frischkäse-Sauce
Variation von Edelfischen (Lachs, Dorade, Loup de mer) auf Fenchelgemüse
dazu servieren wir ihnen:
Rosmarinkartoffeln, cremige Polenta, Gnocchi
Penne Lisce und Kräuter-Gemüsereis

Feiner italienischer und spanischer Rohmilchkäse
mit Ciabatta und Foccaciabrot

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Prosecco-Crème mit Limettensalat
Hausgemachte Zabaione mit Erdbeeren
kleine Auswahl an Eissorten

€ 49,00 pro Person

Aschbacher Schmankerl Buffet

Kaltes Gurken-Dill-Süppchen mit marinierten Crevetten
oder
Paprika-Ingwer-Suppe mit Croutons

Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce
Antipasti mit Pesto
Honigmelone mit zweierlei Schinken
Marinierte Scheiben von der Putenbrust
mit Tomaten, Zwiebeln, Kapern und Kräutern
Wildterrinen mit Preiselbeersahne
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Variation von Lachs und Zander mit Pommery-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus
Gebratene Maispouardenbrust
Frischkäse-Kräuter-Ravioli mit Tomatensauce und Parmesan
dazu servieren wir ihnen:
Topfenspätzle, Buntes Gemüse der Saison
Kräuter-Gemüse-Reis
Kartoffelgratin

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft
von der Käserei Stadler in Hermannsdorf
dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Schwarzes- und weißes Schokoladenmousse
Lechner's Bayerische Creme
Hausgemachter Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis
Frisches Obst
Crème brûlée

€ 49,00 pro Person