

# Spaghettifestival

ab 15 Personen

## Viva la Pasta!

bunt gemischte Blattsalate mit Ruccola  
Maiskörnern, Stangensellerie-  
und Peperonistreifen  
Italiene Dressing  
French Dressing

★★★

Spaghetti Napoli  
Spaghetti Tricolore  
geriebener Parmesan

★★★

### wählen Sie dazu vier Saucen

Pizzaiolo  
Carbonara  
Bolognese  
Pomodoro  
Arrabiata  
Funghi  
Frutti di mare  
Pesto Genovese

★★★

frischer Fruchtsalat mit Rahm  
Tiramisu

**pro Person Fr. 26.50**  
**ohne Dessert Fr. 18.50**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Pasta Buffet

ab ca. 20 Personen

## **Insalata**

bunt gemischte Blattsalate mit Ruccola  
Maiskörnern, Stangensellerie  
und Peperonistreifen  
Italienne Dressing  
French Dressing

★★★

## **Pasta**

Agnolotti mit einer Saisonfüllung  
Ravioli mit Lachsfüllung  
Tortellini gefüllt mit Rohschinken  
Lasagne mit Rindfleisch  
überbackene Cannelloni mit Gemüsefüllung  
Spaghetti

★★★

## **Salse**

Basilikumrahmsauce  
Tomatensauce  
Carbonarasauce  
Pesto Genovese  
dazu geriebener Parmesan

★★★

## **Dolci**

frischer Fruchtsalat, Tiramisu  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Limonenmousse, Amaretti, Schlagrahm

**pro Person Fr. 37.50**  
**ohne Dessert Fr. 24.00**

## **Variante**

zusätzlich 2 Stk. Pouletsaltimbocca

**Zuschlag pro Pers. Fr. 4.50**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# kaltes italienisches Buffet

ab ca. 25 Personen

marinierte getrocknete Tomaten  
marinierte Auberginen  
marinierte Peperoni  
gemischte Oliven, Kapernfrüchte

★★★

Zucchettiröllchen mit Frischkäse  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Fenchelsalat mit Orangen  
gemischte Blattsalate mit Ruccola  
Italiene Dressing, verschiedene Beilagen

★★★

Rindfleischcarpaccio und Parmesan

★★★

Coppa, Mailänder Salami

★★★

Parmaschinken mit  
dreierlei Melonen

★★★

Vitello tonnato

★★★

Meerfrüchtesalat

★★★

verschiedene Brote

★★★

frischer Fruchtsalat  
Zuppa Inglese, Limonenmousse  
Panna Cotta mit Beerrensauce  
Torta della nonna, Amaretti

**pro Person Fr. 49.00**  
**ohne Dessert Fr. 36.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Buffet bella Italia

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

## Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Parmaschinken mit Melone und Feigen  
Kalabrischer Meerfrüchtesalat  
Zucchettiröllchen mit Frischkäse  
marinierte Champignons  
marinierte Auberginen  
marinierte Peperoni  
gemischte Oliven  
Blattsalate nach Saison

★★★

## Secondi Piatti, Contorni

Rindsschmorbraten in Merlot  
Kalbshaxen nach Mailänder Art  
geschmortes Huhn mit Oliven  
Polenta mit geriebenem Parmesan  
Bratkartoffeln mit Rosmarin  
gemischtes gebratenes Marktgemüse  
Blattspinat mit Pinienkernen

★★★

## Dolci

Tiramisu  
Panna Cotta mit Beerenauce  
frischer Fruchtsalat  
Zitronenmousse  
Schokoladenkuchen mit Kirschen  
Amaretti

**pro Person Fr. 57.50**  
**ohne Dessert Fr. 44.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Mittelmeer Buffet

kalt und warm, ab ca. 30 Personen

## Köstlichkeiten aus der Sonnenküche!

### kalte Speisen

Gazpacho  
Meerfrüchtesalat  
Griechischer Hirtensalat  
Rohschinken mit Melone  
Taboulé mit Kichererbsen  
Marokkanischer Bohnensalat  
Tomatensalat auf Ruccola mit Mozzarella

★★★

### warme Speisen

Lammkeule mit Rosmarin  
Kalbsbraten mit Zitrone, Safranhähnchen  
Thunfisch mit Paprikaschoten  
Gemüse-Moussaka  
Bratkartoffeln mit Kräutern  
Tagliatelle mit Gemüsestreifen  
Pilawreis mit Pistazien und Korinthen  
grüne Erbsen mit Pfefferminze

★★★

### Desserts

Tiramisu, Melonensalat mit Minze  
Panna Cotta mit Granatapfel, Savarin mit Rum  
Birnen oder Pfirsich in rotem Rioja  
Orangensalat nach marokkanischer Art  
Chocolatcremetöpfchen, Mandeltörtchen  
zwei Früchtesorbets nach Wahl  
Schlagrahm

**pro Person Fr. 60.00**  
**ohne Dessert Fr. 47.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**