

Mediterrane Träume vom Buffet

Buffet mit Livekochen vor Ihren Gästen

Das Mittelmeer lädt zur Vorspeise ein

Meeresfrüchtecocktail von Shrimps und Muscheln mit feuriger Tomatensalsa
Knackig gebratenes Balsmicogemüse mit zweierlei Oliven (vegetarisch)
Gegrillter Ziegenkäse mit Wacholderspeck umwickelt auf buntem Blattsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Parmesanraspeln und Trüffelaroma
Sticks vom Büffelmozzarella mit vollreifer Kirschtomate

dazu reichen wir frisches Ciabattabrot, Vollkornweckerl und Ruccola-Gervais



Hauptgerichte mit Pfiff

In der Riesenpfanne gebratenes Branzinofilet im Weißwein-Limettenschaum
dazu Kräuter Risotto und glacierten Karotten

Hühnerbruststreifen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Gemüsestreifen
mit Basilikumöl im Wok gebraten, dazu Penne al aglio e olio mit Kerbel

Im Ganzen geschmorte Lammkeule aus dem Ofen, frisch tranchiert am Buffet
mit gratinierten Erdäpfeln und Ratatuillegemüse

Vegane Paella mit feinem Safranaroma, Gemüsewürfeln und
raffinierter Kräuterkomposition



...der süße Abschluss

Knusprige Creme Brullée mit Chili im Töpfchen
Marinierte Feigenspalten mit Nougatcreme und gehackten Pinienkernen
Erdbeeren im Hollundersirup mit Mascarponeschaum im Glas
Feines Zartbitter Schokoladenmousse mit Krokant Stückchen

Manchego vom Stück mit Nußbrot und Butter

Dieses Buffet erfordert Köche vor Ort (Anzahl je nach Gästezahl und Speisenauswahl), sowie mindestens 2x400V/16A Starkstrom und 4x230V/je16A Stromanschlüsse.