



# Buffets

## Mediterranes Buffet

### Vorspeise und Salate

Schiffchen von Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto  
Tomaten- Brotsalat, eingelegter Schafskäse mit Oliven  
Vitello Tonnato, Antipasti- Aubergine, Zucchini,  
Paprika und Champignons, Verschiedene Blattsalate  
mit Dressings, Chiabatta, Landbrot und Grissini

### Suppe

Fruchtige Tomatensuppe

### Hauptgänge

Saltimbocca von der Hahnchenbrust mit Rosmarinesauce,  
Gegrillte Dorade mit Salbeibutter, Gemüselasagne

### Beilagen

Butternudeln, Risotto und Ratatouille

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce, Tiramisu  
Frischer Obstsalat mit Minze, Käseauswahl mit Feigensenf

**75€ pro Person**

### Appetizers and salads

Boat of honeydew melon with Parma ham  
Tomatoes with mozzarella and basil pesto  
Tomato bread salad, pickled sheep's cheese with olives  
Vitello Tonnato, Tortilla española, Antipasti eggplant, zucchini,  
bellpepers and mushrooms, Mixed salad with dressings  
Chiabatta, rustic bread and grissini

### Soup

Fruity tomato soup

### Main courses

Saltimbocca of chicken breast with rosemary sauce  
Grilled sea bream with sage butter, vegetable lasagne

### Side dishes

Butter pasta, risotto und ratatouille

### Dessert

Panna Cotta with raspberry sauce, Tiramisu,  
Fresh fruit salad with mint, Cheese with fig mustard

**75€ per Person**

