

„Buffet Mediterran“

Buffet Mediterran:

- o Schweinelendchen in Gorgonzolasauce aus der Riesenpfanne
- o Putenfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse aus dem Smoker
- o Schweinefilet „Italia“ gefüllt mit Tomate, Spinat und Mozzarella
- o Rinderfilet am Stück *auf Apfelholz gegrillt mit Gorgonzolacreme überbacken*
- o Fleischspieß Palermo frisch vom Grill
- o Filethäppchen „Vesuv“ *(Schweinefilet mit Mozzarella und Ital. Schinken)*
- o Saltimbocca „Marco“
- o Riesengarnelen im Käse-Sahnebett
mit Italienischen Kräutern und Parmesan überbacken aus dem Holzbackofen
- o Hähnchenfiletspieße *mit Cocktailtomaten und mit Käse überbacken*
- o Garnelen-Venezia in Weißweinsauce
- o Zuchinischiffchen mit Hackfüllung und Käse überbacken
- o Rabas Empanadas *(Tintenfischstreifen ausgebacken mit Cocktailsauce)*
- o Garnelen-Saganaki in scharfer Tomatensauce
- o Seeteufelfilet „Saltimbocca“
- o Lachsfilet „Mediterran“ in Sahnesauce aus dem Holzbackofen
- o Austern mit Edelpilz gratiniert
- o Calamaris mit Ratatouille-Füllung
- o Kaiserbrasse mit Tomate-Frischkäse-Füllung
- o Tilapia-Loin, *verfeinert mit luftgetrocknetem Filet vom iberischen Schwein und frischem Thymian am Spieß, frisch vom Grill*

Beilagen:

- o Ofenkartoffeln Siziliana
- o Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- o Italienischer Salat mit Senfdressing
- o Caprese (Tomate-Mozzarella)
- o Nudelsalat
- o Reis
- o Ratatouille
- o verschiedene Saucen