

# *Bufett Primavera*

*Frühling*



## **Insalata di Pasta**

Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen und Pesto

## **Insalata di Asparagi**

Spargelsalat mit Ziegenkäsetalern im Parmaschinkenmantel

## **Antipasti Verdure**

mediterran gebratenes Gemüse

## **Zuppa di Asparagi**

Cremige Spargelsuppe



## **Lasagne vegetariane**

vegetarische Lasagne mit Zucchini und Aubergine

## **Involtini di pomodori**

Sizilianische Roulade vom Landschwein  
in Tomaten-Pinienkernsauce und Rigatoni

## **Branzino filetto porro**

Wolfsbarschfilet auf Lauchgemüse

## **Pasta con asparagi**

Pasta mit Spargel, Pecorino und Parmaschinken



## **Spine mousse di formaggio**

Topfenmousse mit Macadamianüssen und Honig

## **Panna Cotta di fragola**

Erdbeerpannacotta

# Buffet Estivo

*Sommer*

## **Vitello Tonnato da maiale**

Rosa gebratener Schweinerücken mit Thunfischsauce

## **Insalata Mista**

Sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten und Parmesan

## **Insalata Caprese**

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

## **Zuppa di Anguria freddo**

kalte Wassermelonensuppe mit Chilli



## **Pesce alla contatina**

toskanischer Fischtopf mit hausgebackenem Brot

## **Polpettone**

sardinischer Hackbraten gefüllt mit Mozzarella  
und Rosmarinkartoffeln

## **Pasta con Ratatouille**

Pasta mit italienischem Ratatouille

## **Gnocchi con pesce e calce**

Gnocchi mit Fisch und Limettenrahm



## **Crème Brûlée**

## **Insalata di frutta con la menta**

Obstsalat mit frischer Minze



# Buffet Autunno

Herbst

## **Insalata di fagioli con prugne valligian**

Salat von dreierlei Bohnen mit Pflaumen-Speck-Spieß

## **Caprese con la zucca**

Gebratener Kürbis mit Büffelmozzarella

## **Panzanella**

Toskanischer Brotsalat

## **Zuppa di castagne con crostini di lardo**

Maronensuppe mit Speckcroutons



## **Ragú di Cervo con Gnocchi di pane**

Hirschgulasch mit Semmelknödel

## **Saltimbocca da salmerino**

Gebratenes Saiblingsfilet im Parmaschinkenmantel und Salbei, dazu

Graupenrisotto

## **Spaetzle di formaggio**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

## **Rigaton di Zucca e Feta**

Rigatoni mit Kürbis und Feta



## **Créma di macarpone con amarettini**

Mascarponecrème mit Amarettini Crunch und Beeren

## **Tiramisu con la mela**

Tiramisu mit Apfel und Zimt



# Buffet Inverno

Winter



## **Bruschetta alla sarde saor**

Bruschetta mit traditionellem Sardinensalat

## **Antipasti con Lardo Alto Adige**

Antipastigemüse mit südtiroler Speck

## **Salsafrica insalata**

Schwarzwurzelsalat mit getrockneten Aprikosen

## **Zuppa di Piselli verde**

Grüne Erbsensuppe mit Salsicce



## **Brasati guancia di bue con polenta**

Geschmorte Ochsenbacke mit Polentaschnitte

## **Filetto di merluzzo su verza saltati**

Skreifilet auf sautiertem Wirsing

## **Rigatoni con Melanzane e Pecorino**

Rigatoni mit gebratener Aubergine und Pecorino

## **Gnocchi con Salsicce e Paprica**

Gnocchi mit würziger italienischer Bratwurst  
und Paprika



## **Tiramisu con pan di zenzero**

hausgemachtes Lebkuchentiramisu

## **Cannella pannacotta mela**

Apfel-Zimt-Pannacotta