

## Unser Pasta-Bufferet

### Vorspeisenbufferet

- Rote-Bete-Salat im Weck-Gläschen
- Karottensalat im Weck-Gläschen
- Grüner Salat im Weck-Gläschen mit Kernen
- Couscous-Salat (orientalisch oder mit Paprika) im Weck-Gläschen
- Tomate-Mozzarella mit Pesto klein geschnitten im Weck-Gläschen (möglich auch als Spieße)
- Rösti mit Frischkäse und Lachs
- Gemüsesticks mit Frischkäsedip

### Hauptgangbufferet

#### **Fleisch**

- Mini-Piccata von der Putenbrust mit Spaghetti, Tomatensauce Toscana und Basilikumblatt wahlweise im Chafing Dish oder in kleinen Schüsseln serviert
- Hähnchen-Spieß auf Fussili in Tomatensauce Toscana wahlweise im Chafing Dish oder in kleinen Schüsseln serviert
- Tagliatelle mit Hackbällchen (Fleisch) mit Tomatensauce Toscana im Chafing Dish
- Fussili oder Penne mit Bolognese-Sauce mit Parmesan wahlweise im Chafing Dish oder in kleinen Schüsseln serviert
- Spaghetti Carbonara im Chafing Dish

#### **Fisch**

- Farfalle mit Garnelen in Curry-Safran-Sauce im Chafing Dish
- Zanderfilet im Wirsingmantel auf (Süß-)Kartoffelpüree im Chafing Dish
- Saltimbocca vom Steinbeißer auf Ratatouille im Chafing Dish
- Penne Salmone mit gebratenen Lachswürfeln in Sahnesauce

#### **Unseres besonderes Highlight, frisch aus der Pfanne: (nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)**

- Tagliatelle im Parmesanlaib mit Carbonara- oder Trüffelsauce

#### **Glutenfrei**

- Glutenfreie Spaghetti Carbonara im Chafing Dish

**Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch noch weitere glutenfreie Nudel Gerichte an**

### **Vegetarisch**

- Gnocchi in Salbeibutter im Chafing Dish
- Gemüselasagne im Chafing Dish
- Spinat-Tagliatelle in Gorgonzola-Sauce mit Walnüssen garniert im Chafing Dish
- Frische Pilze in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödeln
- Farfalle mit Pesto und Parmesan wahlweise im Chafing Dish oder in kleinen Schüsseln serviert
- „Hähnchen“ Stifte mit Pilzsauce
- Tagliatelle mit Hackbällchen (vegetarisch) mit Tomatensauce im Chafing Dish

### **Vegan**

- Tagliatelle mit Hackbällchen (vegan) mit Tomatensauce im Chafing Dish
- Pasta mit Tomatensauce Toscana (mit Kräutern, Knoblauch, grünen und schwarzen Oliven)

Pasta mit Sauce Arrabbiata (pikant)

### **Dessertbuffet**

- Obstsalat im Weck-Gläschen oder einzelne Sorten im Weck-Gläschen wie Ananas, Melone, Wassermelone separat
- Helle Mousse au Chocolat oder Dunkle Mousse au Chocolat
- Schokomousse mit Kirschgrütze im Weck-Gläschen
- Stracciatellacreme mit Erdbeer Rhabarber im Weck-Gläschen
- Schmankerlcreme mit Aprikosen Im Weck-Gläschen
- Nougat-Toffee-Törtchen

**Unser Küchenchef wird gerne für Sie die Auswahl treffen für € 21,00 pro Person (mittags) oder € 23,00 pro Person (abends).**

**Auf Wunsch kann das Pastabuffet selbst zusammengestellt werden, mit 3 Vorspeisen und 4 Hauptgängen ab 10 Personen für € 27,50 pro Person (mittags) oder € 29,50 pro Person (abends).**

**Bitte teilen Sie uns die Auswahl bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn mit.**

**Zusätzlich berechnen wir pro Dessert € 2,50 pro Person.**