

# Spaghettifestival

ab 15 Personen

## Viva la Pasta!

bunt gemischte Blattsalate mit Ruccola  
Maiskörnern, Stangensellerie-  
und Peperonistreifen  
Italiener Dressing  
French Dressing



Spaghetti Napoli  
Spaghetti Tricolore  
geriebener Parmesan



### wählen Sie dazu vier Saucen

Pizzaiolo  
Carbonara  
Bolognese  
Pomodoro  
Arrabiata  
Funghi  
Frutti di mare  
Pesto Genovese



frischer Fruchtsalat mit Rahm  
Tiramisu

pro Person Fr. 26.50  
ohne Dessert Fr. 18.50

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Pasta Buffet

ab ca. 20 Personen

## **Insalata**

bunt gemischte Blattsalate mit Ruccola  
Maiskörnern, Stangensellerie  
und Peperonistreifen  
Italiener Dressing  
French Dressing



## **Pasta**

Agnolotti mit einer Saisonfüllung  
Ravioli mit Lachsfüllung  
Tortellini gefüllt mit Rohschinken  
Lasagne mit Rindfleisch  
überbackene Cannelloni mit Gemüsefüllung  
Spaghetti



## **Salse**

Basilikumrahmsauce  
Tomatensauce  
Carbonarasauce  
Pesto Genovese  
dazu geriebener Parmesan



## **Dolci**

frischer Fruchtsalat, Tiramisu  
Panna Cotta mit Beersauce  
Limonenmousse, Amaretti, Schlagrahm

**pro Person Fr. 37.00**  
**ohne Dessert Fr. 25.00**

## **Variante**

zusätzlich 2 Stk. Pouletsaltimbocca

**Zuschlag pro Pers. Fr. 4.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# kaltes italienisches Buffet

ab ca. 25 Personen

marinierte getrocknete Tomaten

marinierte Auberginen

marinierte Peperoni

gemischte Oliven, Kapernfrüchte

★★★

Zucchettiröllchen mit Frischkäse

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Fenchelsalat mit Orangen

gemischte Blattsalate mit Ruccola

Italiener Dressing, verschiedene Beilagen

★★★

Rindfleischcarpaccio und Parmesan

★★★

Coppa, Mailänder Salami

★★★

Parmaschinken mit

dreierlei Melonen

★★★

Vitello tonnato

★★★

Meerfrüchesalat

★★★

verschiedene Brote

★★★

frischer Fruchtsalat

Zuppa Ingese, Limonenmousse

Panna Cotta mit Beerrensaute

Torta della nonna, Amaretti

**pro Person Fr. 49.00**

**ohne Dessert Fr. 36.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Buffet bella Italia

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

## **Antipasti**

- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Parmaschinken mit Melone und Feigen
- Kalabrischer Meerfrütesalat
- Zucchettiröllchen mit Frischkäse
- marinierte Champignons
- marinierte Auberginen
- marinierte Peperoni
- gemischte Oliven
- Blattsalate nach Saison

★★★

## **Secondi Piatti, Contorni**

- Rindsschmorbraten in Merlot
- Kalbshaxen nach Mailänder Art
- geschmortes Huhn mit Oliven
- Polenta mit geriebenem Parmesan
- Bratkartoffeln mit Rosmarin
- gemischtes gebratenes Marktgemüse
- Blattspinat mit Pinienkernen

★★★

## **Dolci**

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- frischer Fruchtsalat
- Zitronenmousse
- Schokoladenkuchen mit Kirschen
- Amaretti

**pro Person Fr. 57.00**

**ohne Dessert Fr. 44.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Mittelmeer Buffet

kalt und warm, ab ca. 30 Personen

## Köstlichkeiten aus der Sonnenküche!

### kalte Speisen

- Gazpacho
- Meerfrütesalat
- Griechischer Hirtensalat
- Rohschinken mit Melone
- Taboulé mit Kichererbsen
- Marokkanischer Bohnensalat
- Tomatenosalat auf Ruccola mit Mozzarella



### warme Speisen

- Lammkeule mit Rosmarin
- Kalbsbraten mit Zitrone, Safranhähnchen
- Thunfisch mit Paprikaschoten
- Gemüse-Moussaka
- Bratkartoffeln mit Kräutern
- Tagliatelle mit Gemüestreifen
- Pilawreis mit Pistazien und Korinthen
- grüne Erbsen mit Pfefferminze



### Desserts

- Tiramisu, Melonensalat mit Minze
- Panna Cotta mit Granatapfel, Savarin mit Rum
- Birnen oder Pfirsich in rotem Rioja
- Orangensalat nach marokkanischer Art
- Chocolatcremetöpfchen, Mandeltörtchen
- zwei Früchtesorbets nach Wahl
- Schlagrahm

**pro Person Fr. 60.00**

**ohne Dessert Fr. 47.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**