



UNSERE BÜFETTS

2010



Büfett – SCALA mediterran – 2010

Kalte Speisen

- Tomate- Mascarpone- Terrine mit Basilikum
- Avokado-Papaya-Salat mit Jakobsmuscheln
- Pastasalat mit Pilzen
- Großes SalatBüfett mit diversen Dressings und Beilagen
- Auswahl von Fisch- und Meeresfrüchten
- Italienische Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Vitello-Tomato mit Karpfen- und Thunfischsoße
- Käseauswahl mit Senffrüchten und Trauben
- Baguette- und Brotvariation & Butter

Warme Speisen

- Parmesansuppe
- Meeresfrüchte in Safransoße
- Filetspieße in Paprikacoulis
- Mit Ratatouille gefüllte Tomaten
- Limonen-Pfeffer-Parparelline
- Geschmorter Fenchel mit Kräuter-Crème-Fraiche
- Duftreis & Gnocchis

Dessert

- Crème Cassata mit kandierten Früchten
- Abruzzische Torrone mit Mandeln
- Auswahl von Petit Fours
- Obstcarpaccio

Pro Person 35,00 € (inkl. 19% MwSt.)

Dieses Büfett bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.
Kleine Änderungen vorbehalten!

Büfett – Tower 2010

Kalte Speisen

- Großes SalatBüfett mit diversen Dressings und Beilagen
- Käse-Lauch-Salat mit Orangen im Miniglas
- Blumenkohl-Curry-Salat
- Putenbrusttartar mit schwarzen Nüssen und Mango
- Gebackene Shrimps auf Früchtechutney
- Räucherfischauswahl mit hausgebeiztem Lachs
- Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto
- Käsesortiment mit Mostardas
- Brotvariationen & Butter

Warme Speisen

- Paprika-Ingwer-Suppe
- Wolfsbarschfilet in Limonensoße
- Gratiniertes Kalbsrücken in Burgundersoße
- Saisonale Gemüsevariation
- Mit Schmand und Couscous gefüllte Kartoffeln
- Roter Reis & Pasta

Dessert

- Heidelbeer Panna-Cotta
- Latte Macchiato- Knusperschnitte
- Gebackene Früchtebonbons in Passionsfruchtcoolis
- Obstcarpaccio

Pro Person 34 € (inkl. 19% MwSt.)

Dieses Büfett bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.
Kleine Änderungen vorbehalten!

Büfett – Imbiss – 2010

Vorspeisen

- Gebackene Tomate-Mozarella-Sticks
- Satespieße in Erdnuss-Cocos-Dip
- Griechischer Hirtensalat
- Gebratene Garnelen auf Seegrassalat
- Tomaten-Mozarella-Spieße
- German Tapas

Warme Speisen

- Mallorkinisches Zitronenhähnchen mit Thymian
- Kartoffel-Tomaten-Pfanne mit grünen Bohnen

Dessert

- Grand Marnier Mousse
- Karamellisierte Zitronentarte
- Topfenstrudel mit Birne
- Obstspieße

Pro Person 25,00 € (inkl. 19 % MwSt.)

Dieses Büfett bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.
Kleine Änderungen vorbehalten.