

VARIANTE 1

WEIHNACHTSBUFFET „SURPRISE“

ab 30 Personen

Weihnachtliche Köstlichkeiten zusammengestellt von unserem
Küchenchef Josef Neuherz

Dass Buffet Surprise ist eine Zusammenstellung von italienischen
Köstlichkeiten und wird tagesfrisch von unserem Küchenchef
zusammengestellt.

Lassen Sie sich überraschen!

Euro 47 pro Person

VARIANTE 2

WEIHNACHTSBUFFET TRIEST ab 30 Personen

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce (C,D,G,L,M,O)
Mit Orangen & Basilikum gebeiztes Schottisches Lachsfilet „Lable Rouge“
mit Topinambur & Vogerlsalat (D,G,L,M,O,P)
Roastbeef mit Sauce Tartar (C,G,L,M,O)
Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan (G,L,O,)
Rohschinken „San Daniele“ mit Balsamicozwiebeln (G,L,O)
Salami „Finocchiona“ & Salami „Ventricina“ mit Parmesan (G,L,O)
Vegane Wraps mit Linsen, Rotkraut & Gemüse (L,O)
Vitello tonnato (A,C,D,G,L,M,O)
Salat vom jungem Spinat & Radicchio „Treviso“ mit Avocado, Borlottibohnen,
Cherrydatteltomaten & Ciabattachips (A,G,L,O,P)
Tomaten-Mozzarella mit Oliven & Basilikum (G,L,O)
Culatello cotto mit gegrilltem Paprika, Rucola & Ei (C,G,L,O)
Geschmorte Entenkeule (kalt aufgeschnitten) mit Feigensenf, Sellerie & Rucola (L,M,O,G)

Salate

Gemischter Blattsalat
Karotten- Selleriesalat mit Nüssen (H,L,O)
Vogerlsalat
Rucolasalat
Mais-Paprikasalat (L,O)

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie Ihr Hauptspeisenpaket I, II oder III

Desserts

Bratapfeltiramisu mit Cantuccini & Sauerkirschen (A,C,F,G,H,O)
Joghurt-Mangomousse mit Himbeermark (C,G,H,O)
Schokoladen-Lebkuchenterrine im Baumkuchenmantel
mit karamellisierten Bananen (A,C,F,G,H,O)
Panna Cotta mit Karamellsauce & Brombeerragout (G,H,O)
Fruchtsalat

Hauptspeisen I

Gebackene **Schnitzel von der Maispoulardenbrust** (A,C,G)

Schweinsfiletmedaillons vom Grill mit Barbecuesauce (A,G,L,M,O)

Thunfischfilet mit Sesam auf Wokgemüse (A,D,F,L,O,N)

Gnocchi mit Kürbis, Salbei & geräuchertem Ricotta (A,C,G,L,O)

Polenta (A,G,L), Basmatireis (G,L), Zucchini Gemüse (L)

Hauptspeisen II

Gebratene Entenbrust auf Belugalinsen (A,G,L,M,O)

Variation von Fischfilets (gebraten & gegrillt) mit Zitronensauce
& jungem Spinat (A,D,G,L,O)

Saltimbocca vom Kalb (G,L,O)

Garganelli mit Cherrydatteltomaten, Basilikum & Parmesan (A,C,G,L,O)

Blattspinat (G,L,O), Kräuterreis (G,L), Polenta (A,G,L)

Hauptspeisen III

Weihnachtliche Ente im Ganzen gebraten (G,L,O)

Rinderfiletscheiben vom Grill mit Estragon-Pfeffersauce (G,L,M,O)

Frischkäse Caramelle mit braunen Champignons, Jungzwiebel
& geräuchertem Ricotta (A,C,G,L,O)

Gebratenes Wolfsbarschfilet & Riesengarnelen mit gebratenem Fenchel,
Oliven Taggiasche & Kürbis (A,B,D,G,L,O)

Kartoffelpüree (G), Rotkraut (G,L,O), Serviettenknödel (A,C,G,L), Basmatireis (G,L)

Hauptspeisenpaket I Euro 50 pro Person

Hauptspeisenpaket II Euro 59 pro Person

Hauptspeisenpaket III Euro 67 pro Person

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen,
G Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid
& Sulphite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere