Buffet Vorschläge Bankett

BUFFET PICCOLA

á 23,50 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

PRIMO

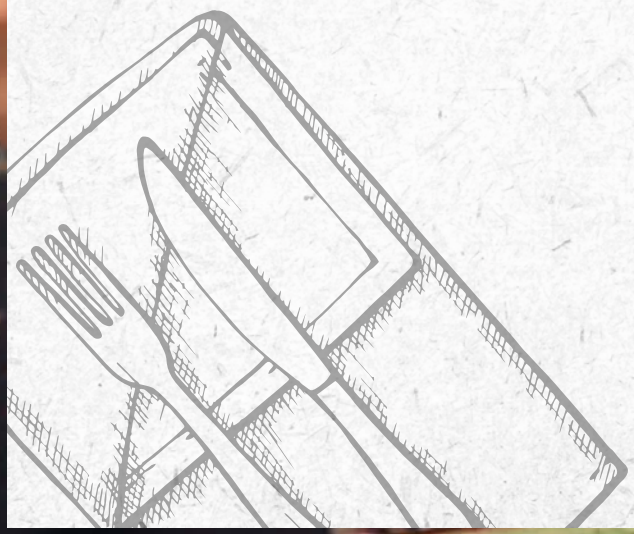
Sizilianisches Brot
| mit Aioli & Kräuterbutter

SECONDO

Lasagne Emiliana überbackene, hausgemachte Nudelspeise
mit einer herzhaften Fleischsauce
Maccheroni Delizia mit Hänchenbrustfiletstreifen
und Champignons in Sahnecremesauce

DOLCE

Panna Cotta | Sahnedessert mit frischer Erdbeersauce



MEZZO MAR

Buffet Vorschläge Bankett

BUFFET 2

á 34,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

PRIMO

Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme
Variation von gegrilltem und mariniertem Gemüse
Tomate Mozzerella mit Basilikum und Olivenöl
serviert mit 2 Dressings

SECONDO

Gegrillte Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken Mantel in Rotweinjus
Victoriabarschfilet unter der Bruschetta Haube mit Zitrone
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Mediterranes Gemüse
Mandelbroccoli

DOLCE

Panna Cotta mit Fruchtsaucen
Obstsalat
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

MEZZO MAR

Buffet Vorschläge Bankett

BUFFET 3

á 45,50 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

PRIMO

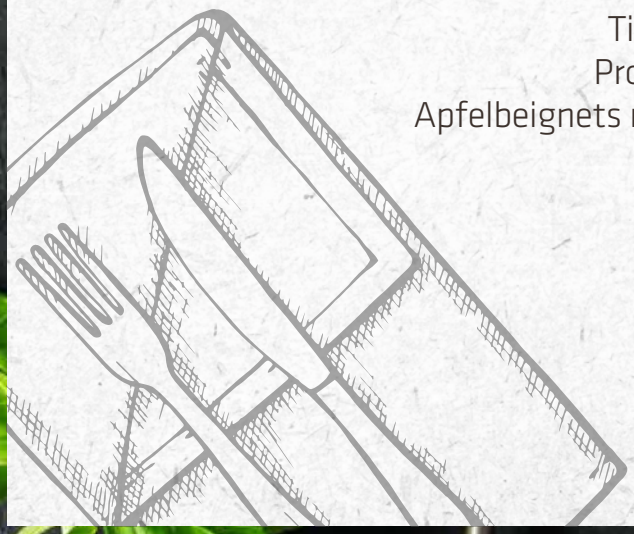
Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme
Vitello Tonato mit Kapern
Bruschetta Variation mit Basilikum
Parmaschinken und Melone
Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika
und Mais serviert mit 2 Dressings

SECONDO

Schweinefilettranchen in Dijon-Senfsauce
Zanderfilet in Limettenvelouté
Kartoffelgratin
Maccheroni in Butter
Marktgemüse
Tomatisiertes Paprika-Zucchini Gemüse

DOLCE

Tiramisu
Profiterole
Apfelbeignets mit braunem Zucker



MEZZO MAR

Buffet Vorschläge Bankett

BUFFET 4

á 58,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

PRIMO

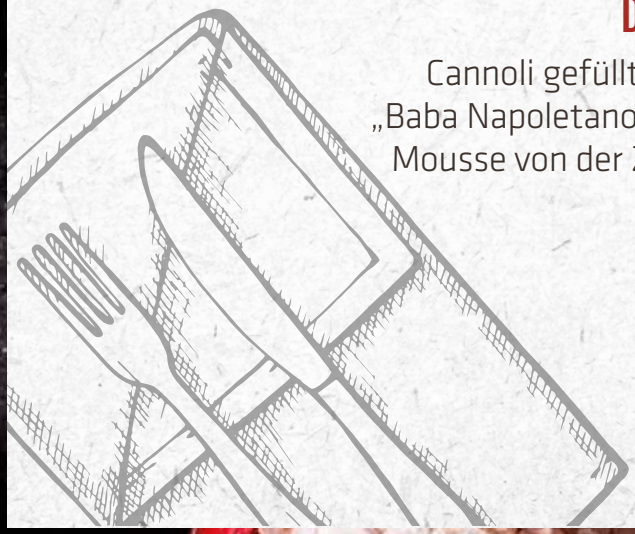
Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme
Carpaccio vom argentinischen Rind mit Rucola, Olivenöl und Grana Padano
Büffelmozzarella und Tomate mit Olivenöl und Basilikum
Variation von gegrilltem und mariniertem Gemüse
Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika
und Mais serviert mit 2 Dressings

SECONDO

Tranchen von der Niedertemperierten argentinischen Steakhüfte mit Meersalz
Piccata Milanese von der Putenbrust in Oliven-Tomatensauce
Gegrilltes Doraden Filet mit Petersilien Gremolata
Paccheri mit Tomatenwürfeln und Butter
Fächerkartoffeln mit geräuchertem Paprikapulver
Basmati-Wildreismix
Gegrillter Fenchel mit Orange
Grüner Spargel mit Kirschtomaten

DOLCE

Cannoli gefüllt mit Ricotta Creme
„Baba Napoletano“ Hefegebäck mit Rum
Mousse von der Zartbitter Schokolade



MEZZO MAR

Buffet Vorschläge Bankett

BUFFET VEGETARISCH

á 33,00 € pro Person

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

PRIMO

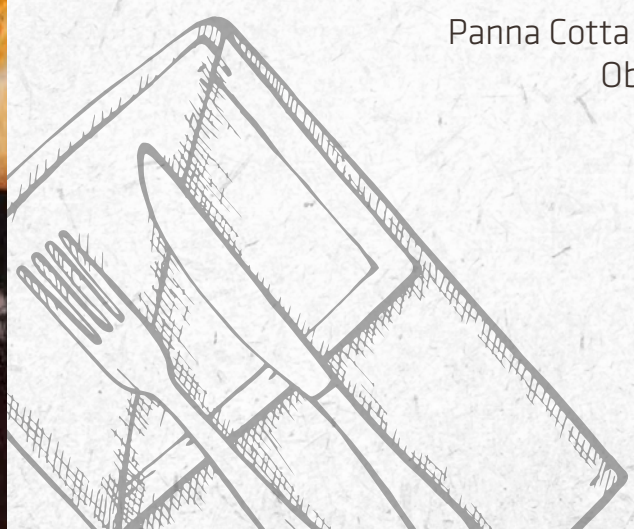
Sizilianisches Brot mit Mezzomar Creme
Spinat Tarte mit Grana Padano
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika
und Mais serviert mit 2 Dressings

SECONDO

Ragout von Tofu und Waldpilzen in Kräuter-Sahne Sauce
Gemüse Lasagne
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis mit Zitronengras
Vichy-Karotten Gemüse
Gegrillter Fenchel mit Orange

DOLCE

Panna Cotta mit Fruchtsaucen
Obstsalat



MEZZO MAR

GETRÄNKEKARTE

Getränkepauschale 1

Softgetränke*, Tee, Kaffee

4 Stunden 25€
7 Stunden 39€

Getränkepauschale 2

Softgetränke*, Tee, Kaffee, Weißwein (Hauswein), Rotwein (Hauswein), Bier

4 Stunden 39€
7 Stunden 55€

Getränkepauschale 3

Softgetränke*, Tee, Kaffee, Weißwein (Hauswein), Rotwein (Hauswein), Bier, Energy Drink, Goldberg Bitters

Auswahl von 3 Spiritousen

Vodka, Baileys, Bacardi, Havana Club, Jägermeister, Ramazzotti, Gin

7 Stunden 69€

Ab 0:00 Uhr berechnen wir 27,00€ pro anwesendem Mitarbeiter.

MEZZO MAR