

MEDITERRAN

Vorspeisen

Vitello tonnato

Zartes Kalbfleisch in einer Thunfischcreme
mit Kapern und Sardellen

Pflaumen im Speckmantel

auf einem Rucola-Parmesan-Beet

Bardierte Feigen

mit Sherrydüften und Tomatenwürfeln

Gegrillte, marinierte Zucchini und Auberginen

mit Olivenöl und Knoblauchdüften

Gefüllte grüne Mammut-Oliven

mit Mandeln in Kräuteröl

Süppchen von gelben Zucchini

Hauptgerichte

Saltimbocca à la romana

mit Parmaschinken und Salbei,
dazu buntes Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Lammkeule

in einer Oliven-Thymian-Jus,
dazu Böhnchen im Speckmantel und Bäckerin-Kartoffeln

Linguine (vegetarisch)

mit frischen Waldpilzen, Chili, und Fetakäse

Mediterrane Zucchini-Schiffchen (vegan)

mit einer Gemüse-Hartweizen-Füllung
in einer Kerbelrahmsauce, dazu getrüffeltes Risotto

Von der Frontcooking-Station

Fangfrische Mittelmeerfische

mit raffinierten Saucen und Dips,
dazu feines mediterranes Gemüse und Papas arrugades

Salatbuffet

Auswahl von frischen knackigen Frühlingssalaten

mit klaren und gebundenen Dressings

Frutti-di-Mare-Salat

mit mediterranem Gemüse

Salat von Rindfleisch und Artischocken "leicht scharf"

mit feinen Ölen und frischen Kräutern

Nudelsalat "Pesto"

mit Paprika, Zwiebeln, getrockneten Tomaten
und Basilikumpesto

Feines Brotkonfekt und gemischte Ciabatta

mit Frischkäsecreme, Kräuterbutter und Quark mit
Frühlingszwiebeln

Dessert

Italienisches Tiramisu

mit Maraschino

Langnese Eistruhe

mit verschiedenen Carte D´Or- und Gelateria-Kreationen
mit frischer Schlagsahne und Amarenakirschen

Crema catalana

mit Orangensalat

Mascarpone-Törtchen

mit Apfel und Calvados