

MEDITERRAN

Vorspeisen

Vitello tonnato

Scheiben vom Kalbsrücken in einer Thunfischcreme
mit Kapern und Sardellen

Pflaumen im Speckmantel

auf einem Rucola-Parmesan-Beet

Bardierte Datteln

mit Sherrydüften

Gegrillte, marinierte Zucchini und Auberginen

mit Olivenöl und Knoblauchdüften

Cocktail von Flusskrebse im Gläschen

mit Früchten und Champignons

Gefüllte grüne Mammut-Oliven

mit Mandeln in Kräuteröl

Süppchen von gelben Zucchini

mit Garnelen und Crème double

Hauptgerichte

Saltimbocca à la romana

mit Parmaschinken und Salbei,
dazu Rosmarinkartoffeln

Feines Lammgulasch

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

Vegetarisch

Linguine

mit Waldpilzen, Chili und Fetakäse

Vegan

Mediterrane Zucchini-Schiffchen

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

Von der Frontcooking-Station

Fangfrische Mittelmeerfische

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

Salatbuffet

Auswahl von frischen knackigen Frühlingsalaten

mit klaren und gebundenen Dressings

Frutti di Mare Salat

mit mediterranem Gemüse

Salat von Rindfleisch und Artischocken

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

Desserts

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