



Mediterranes Buffet

Suppe

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Schnittlauchsahne

Buffet

Vorspeisen:

Coppa (luftgetrockneter Schinken) mit Physalis

Serrano Schinken mit persischen Feigen garniert

Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) und Kapernäpfel

gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouillesalat

Variation vom Carpaccio

- Rinder- und Lachsfilet mit einer Trüffelvinaigrette und Parmesanspäne

Antipasti (gegrilltes Gemüse in Olivenöl)

sonnengereifte Tomatenscheiben mit cremigen Ziegenkäse und Walnussöl

pikanter Geflügelsalat mit Staudensellerie und rosa Beeren

Rucolasalat und halbgetrockneten Tomaten

Meeresfrüchtesalat

italienische Käsevielfalt mit eingelegten Oliven

Ciabatta, Olivenciabatta, Baguette, Landhausbrot

hausgemachtes Pesto, Tomaten-Chili-Butter

Hauptgerichte:

*Geschmorte Rosmarinhähnchenbrust an Barolosauce
mediterranes Pfannengemüse, Tagliatelle*

*Gebratenes Wildlachsfilet auf Romantomaten-Zucchinigemüse
an Grauburgundersauce, Drillinge mit Meersalz und Rosmarin gewürzt*

Dessert:

Panna Cotta mit Beerenkompott

Sauerkirsch-Tiramisu

große Obstplatte mit geschnittenem, frischem Obst

Mövenpick Eisstation mit warmer Schokosauce

und warmen Schattenmorellen

