

Italienische Buffets

Antipasti Buffet

Als Vorspeise oder Apéro

Carne e Formaggio exzellente Fleisch- und Käsesorten wie Parma-Rohschinken, Bresaola, Prosciutto Cotto, Mortadella, Asiago, Pecorino, Parmesan Reggiano

Antipasti marinierter Oliven, Perlzwiebeln in Aceto, Pomodori secchi grillierte Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Mozzarella, Cherry Tomaten und Basilikum, Champignons an Olivenöl und Kräuter

Verdure con zabaione secco Gemischtes rohes Gemüse an herber Zabaione

Crostini bestrichen mit Oliven-, Tomaten, Peperoni oder Steinpilz Paste
Involtini gefüllt mit Parmaschinken, Gemüseantipasti

dazu feine Focaccia, Olivenbrote oder Baguette

Preis ab 30 Personen auf Anfrage

Hauptgerichte (Auswahl)

Carne

Arrosto di maiale Schweinsbraten an Rosmarinjus
Brasato al Barolo Rindschmorbraten im Barolo Wein

Vitello Fiorentino Kalbsbraten Florentiner Art
Ragù di vitello Kalbsragout an Marsala Sauce
Ossobuco alla Milanese Kalbshaxen Mailänder Art

Coniglio Kaninchen an Steinpilz-Sauce

Pollo diavolo Poulet an pikanter Tomaten-Sauce

Fagioli Bohneneintopf mit Gemüse und Luganighe

Pasta ripieno Lasagne oder Cannelloni mit Gemüse

Pesce e Fruta di Mare

Scampi Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Peperoni Ripieni gefüllte Peperoni mit Thon

Verdure

Peperonata Gemüseragout mit Peperoni
Piselli e Paternostri Erbsen mit kleinen Röhrennudeln

Verdure misti verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten
Caponata Siciliana Gemüsegericht mit Auberginen, Stangensellerie, Mandeln
Piccata Melanzana Auberginen im Ei
Spinacci alla Panna Blattspinat mit Rahm und Parmesan

Contorni Polenta, Gnocchi con Tomato, Riso, Risi e Bisi, Penne, Purè di Patate

Preise ab 30 Personen auf Anfrage

Risotto (ab 30 Personen auf Anfrage)

con Pomodori secci mit getrockneten Tomaten
con Funghi mit Champignons

con Porcini Risotto mit Steinpilz
Inkl. Dreibein, Pfanne und Gas

Ein Risotto eignet sich nur, wenn Sie diese vor Ort kochen lassen können. Dafür stellen wir Ihnen für CHF 55.00/bzw. 65.00 pro Std. gerne einen Koch zur Verfügung.

Dessert Buffet **Auswahl**

Crema di Pistacchio Pistazien Crème
Mousse au chocolat, hausgemacht
Mattonella di Castagne Kastaniendessert (nur Saison)
Crema di Fragole Erdbeercreme mit Ricotta (nur Saison)
Panna cotta Rahmcreme-Köpfli
Tiramisu hausgemacht
Backwaren Mini Patisserie, Mini Cakes, kleine Muffins
La Macedonia Fruchtsalat mit vielen frischen Früchten

Preise ab 30 Personen auf Anfrage