

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato "38grad-Interpretation"

*

Ziegenfrischkäse-Lolli, Bruschetta-Mango-Lolli im Speckmantel mit Honig und Mandeln

*

Tapas und Anti Pasti

Aubergine mit Ziegenkäse und Serrano, Zucchini im Fetamantel, gefüllte Mini-Paprika, gefüllte Champignons, kleine Kirschtomaten mit Büffel-Mozarella und Parmesan

*

Knoblauch-Chili-Garnelen mit Tomaten und Lauch

*

Mediterrane hausgebackene Brotauswahl mit 38grad Pesto Rosso & Pesto Basilikum

Suppen

Strauchtomatensüppchen mit Grissini und Seranoschinken

oder

Mediterrane Fischsuppe

Dorade, Garnele und Lachs parfümiert mit Pernod und Sternanis

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Schweinefilet vom Landuro-Schwein im Serranomantel

*

Geschmorte Lammhaxe

*

Maishähnchenbrust

*

Doradenfilets und Wolfsbarsch

*

Mediterranes Gemüse und Tomaten-Oliven-Fondue

*

Rosmarinkartoffeln und Orangen-Risotto

Dessert

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu "38grad-Interpretation"

*

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Himbeeren

Preis pro Person 34,50 Euro

Ohne Suppe 29,00 Euro



KOCHEN UND GENIESSEN... mit 38grad!