

BUFFET „MEDITERRAN“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot
mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen

Caesar's Salad in kleinen Gläschen
mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesan-Dressing, Kalamata-Oliven und Croutons

Stresa's Antipastisalat
mit Rucola, getrockneten Tomaten und Garnelen

Artischocken-Pilzsalat
mit Radebeuler Kräutern, Kapern und Sardellen

Vitello Tonnato
Rosa Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten mit einer Thunfisch-Kaperncreme

.....

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Bäckchen vom sächsischen Wiesenkalb
mit Kartoffelgratin und rahmigem Spitzkohl

Gebratenes Fjordforellenfilet
mit hausgemachten Gnocchi und Tomaten-Olivensugo

Tomaten-Auberginenlasagne
mit mediterranen Kräutern, gratiniert mit Büffelmozzarella

.....

DESSERT

Große Obstauswahl
mit geraspelter Kokosnuss

Spanische „Crema Catalana“
Vanillecreme mit Zitronenaroma und geblähter Rohrzuckerhaube

Hausgemachtes Tiramisu
mit Balsamico-Erdbeeren und frischer Minze

Französische Rohmilchkäseauswahl
mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade

.....