



Fürst Bismarck Mühle

Italienische Buffetvariationen

Stand April 2012 / Hiermit verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit

Alle Angebote gelten erst ab einer Gästeanzahl von 25 Personen. Sofern Sie einen kleineren Gästekreis bewirten möchten, stellen wir gerne ein individuelles Menue aus unserer aktuellen Restaurant-Speisenkarte für Sie - und gemeinsam mit Ihnen - zusammen.



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Rossini

€ 18,40 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Lasagne mit Käse überbacken

Kalte Spezialitäten

- ★ Frutti di Mare Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- ★ Frische Champignons in Knoblauchöl gebraten
- ★ Paprika (bunt) süß-sauer
- ★ Zucchini gebraten mit frischem Rosmarin
- ★ Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ★ Broccoli mit Muskatkäsesauce
- ★ Thunfisch mit weißen Bohnen und Olivenöl
- ★ Brot und Butter

Dessert

- ★ Tiramisu



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Vivaldi

€ 25,50 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Minestrone (italienische Gemüsesuppe) (*am Tisch serviert*)
- ★ Hähnchenbrustfilet in Tomatensahnesauce mit Pinienkernen

Kalte Spezialitäten

- ★ Parmaschinken mit Melonespalten
- ★ Roastbeef in Estragon - Tomatensauce
- ★ Frutti die Mare - bunter Meeresfruchtsalat
- ★ Frische Champignons in Knoblauchöl gebraten
- ★ Paprika (bunt) süß-sauer
- ★ Auberginen in Kräutertomatensauce
- ★ Zucchini gebraten mit frischem Rosmarin
- ★ Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ★ Broccoli mit Muskat - Käsesauce
- ★ Thunfisch mit weißen Bohnen und Olivenöl
- ★ Brot und Butter

Dessert

- ★ Tiramisu



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Michelangelo

€ 31,50 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Frische Tomaten - Cremesuppe mit Grappa (*am Tisch serviert*)
- ★ Spitzen vom Rinderfilet "Pizzaiola Art" mit wildem Reis

Kalte Spezialitäten

- ★ Vitelo Tonato (Kalbsfilet mit kalter Thunfischsauce)
- ★ Parmaschinken mit Melone Spalten
- ★ Roastbeef in Estragon - Tomatensauce
- ★ Ganzer gekochter Lachs mit Sauce Verde
- ★ Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ★ Frische Champignons in Knoblauchöl
- ★ Austernpilze gebraten mit Creme Fraiche und frischem Schnittlauch
- ★ Rosenkohl in Gorgonzolasauce
- ★ Auberginenscheiben nach "Pikatta Art"
- ★ Frutti di Mare - Meeresfruchtsalat
- ★ Frischer Blattspinat mit Parmesan überbacken
- ★ Broccoli in Olivenöl mit Mandeln
- ★ Paprika bunt, süß - sauer
- ★ Brot und Butter

Dessert

- ★ Mascaponecreme mit Fruchtmark
oder
Frischer Obstsalat mit Amaretto



Fürst Bismarck Mühle

Gala Buffet Da Vinci

€ 44,70 pro Person

Warme Spezialitäten

- ★ Mittelmeerfischsuppe mit frischen Kräutern (*am Tisch serviert*)
- ★ Lasagne vom Lachs mit Lauch auf Champagnersauce
- ★ Seeteufel und Scampi in Knoblaucholivenöl mit Paprika, Oliven und Peperoni
- ★ Entenbrust auf Rosa-Pfeffersauce mit jungen Böhnchen

Kalte Spezialitäten

- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Champignons
- ★ Vitelo Tonato (Kalbsfilet in Thunfischsauce)
- ★ Edelpilze, gebraten an Blattsalaten mit Balsamico - Vinaigrette
- ★ Parmaschinken auf Melonenspalten
- ★ Italienische Salami mit Senfgemüsen
- ★ Auberginen nach "Piccata Art"
- ★ Rosenkohl in Gorgonzolasauce
- ★ Blattspinat in Sahnesauce mit Käse überbacken
- ★ Zucchinischeiben "Bolognese" mit Parmesan überbacken
- ★ Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- ★ Brot und Butter

Dessert und Käse

- ★ Mandelcreme mit Amaretto und Fruchtmark
- ★ Tiramisu
- ★ Frische Früchte der Saison
- ★ Italienische Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf