



Fürst Bismarck Mühle

Menuevorschläge
Italienische Buffetvariationen

Stand 01. März 2009

Bitte beachten Sie, dass die Buffetvorschläge aufgrund der Dekorationsstücke erst ab 25 Personen gelten und in jedem Fall wird die Suppe serviert. Das heißt aber natürlich nicht, dass wir Ihre Feier nicht auch für weniger Gäste ausrichten übrigens auch gern in Ihren eigenen vier Wänden.



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Rossini

€ 18,40 pro Person

* * *

Warm

Lasagne mit Käse überbacken

* * *

Kalt

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

* * *

Warm

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Hähnchenbrustfilet in Tomatensahnesauce mit Pinienkernen

* * *

Kalt

Parmaschinken mit Melone ausgarniert

Roastbeef in Estragontomatensauce

Frutti die Mare

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 Muskatkäsesauce

Thunfisch mit weißen Bohnen und Olivenöl

Brot und Butter

* * *

Dessert

Tiramisu

* * *



Fürst Bismarck Mühle

Buffet Michelangelo

€ 31,50 pro Person

* * *

Warm

Frische Tomatencremesuppe mit Grappa
Rinderfiletspitzen "Pizzaiola" mit wildem Reis

* * *

Kalt

Vitelo Tonato (Kalbsfilet mit kalter Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melone ausgarniert
Roastbeef in Estragontomatensauce
Ganzer gekochter Lachs mit Sauce Verte
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
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

* * *

Warm

Mittelmeerfischsuppe mit frischen Kräutern
Lasagne vom Lachs mit Lauch auf Champagnersauce
Seeteufel und Scampi in Knoblaucholivenöl mit Paprika, Oliven und Peperoni
Entenbrust auf Rosa-Pfeffersauce mit jungen Böhnchen

* * *

Kalt

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

* * *

Italienische Käseauswahl, Brot und Butter

* * *

Dessert

Mandelcreme mit Amaretto und Fruchtmark
Tiramisu
Frische Früchte der Saison

* * *