



Bürgerhausstraße 3 - Eingang Kanalstraße 4 | 31226 Peine | 05171 5 888 456

Italienisches Buffet Vorschlag 1

Kalte Spezialitäten

Anti Pasti misti (verschiedene Vorspeisen)
mit Blattspinat gefüllte Champignonköpfe (in Weißwein geschmort und mit Parmesan überbacken)
Prosciutto con Melone (Parmaschinken an Honigmelone)
Carpaccio vom Rinderfilet
Tomate Mozzarella, Olivenöl und Balsamico
verschiedene Brotsorten und Butter

Käse

Verschiedene italienische Käsesorten

Salate

Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Korsischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch Oliven
und Kapern

Heiße Spezialitäten

Pollo al vino bianco (Hähnchenbrust mit Rosmarin,
Tomaten und Olivenöl in Weißwein geschmort)
Arista (Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzolafarce an
Basilikumsauce)
Risi Bisi con Salmone (Erbsenreis mit Lachsstücken)
Sizilianischer Brokkoli (Brokkoli an einer pikanten Sauce
mit Käse überbacken)
Tagliatelle con prosciutto (grüne Bandnudeln mit
Schinken)
Gnocchi alla Romana (gebackene Griesnockerln mit Butter
und Parmesankäse)

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermus

56,00 Euro pro Person

Unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 Euro pro Person.

Stand April 2022