

# Italienischer Abend in unserer Burg Lüttinghof

Buffet ab 30 Personen

## Antipasti

Baguettescheiben "Insalata Caprese"  
cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse

## Kalter Buffeteil

Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl

Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

Kartoffelsalat "Pesto rosso" mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

## Salatvariationen

Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkerne, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

## Warmer Buffeteil

Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce

Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensauce

Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt

Farbenfrohe Gemüsevariationen mit Romanesco, Rustica- Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise

## **Aus der vegetarischen Küche**

**Penne mit blanchiertem Spinat in Gorgonzolasauce**

## **Dessert**

**Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeeln garniert**

**Mascarpone- Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping**

**Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln**

**Käsevariation Bella Italia**

## **Brot und Dips**

**Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Butter und Aioli**

**60,00 € pro Person inkl. MwSt.**