
SCHMIEDE FRÜHLING & SOMMERBUFFET

SCHMIEDE Frühling & Sommerbuffet

ab 20 Personen

pro Person **39,50 €***

Antipasti (wahlweise 7 Antipasti):

Meeresfrüchtesalat ^{2,4}
Scampi Aioli ^{3,3}
Lachstatar mit Crème Fraîche ^{4,7}
Vitello tonato ^{3,4,5}
Carpaccio al pesto ^{5,7}
Melone mit Schinken
Mozzarella Caprese ⁷
Mediterranes Gemüse eingelegt
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel
Bruschetta mit Tomaten ¹
Backpflaumen mit Speck ³
Pepperoni und Oliven ²

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Piccata vom Huhn auf Tomaten-Basilikum-Sauce ^{1,3}
Schweinefilet in Gorgonzolarahm ⁷
Lachslasagne mit Blattspinat ^{1,4,7}
Lachssteak gebraten auf Dill-Sahnesauce ^{4,7}
Saltim bocca ²
Osso buco ⁸
Brasato ¹ (toskan. Rinderbraten in Rotweinsauce)
Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse ⁷ und Blattspinat, auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce
Lasagne, vegetarisch mit mediterranem Gemüse ^{1,3,7}

Kalter Teil

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf,
Ciabatta-Auswahl ¹ und gesalzene Landbutter

Beilagen (warm) (wahlweise 4 Beilagen):

gebackene Balsamicokartoffeln
Kartoffellauchgratin ⁷
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi in Tomaten- oder Gorgonzolacreme ^{1,3}
Safranreis, Penne arrabiata ^{1,3}
Mediterrane Gemüseplatte
Gemüse der Saison

Salate (wahlweise 2 bis 3 Salate):

Salata mista
Gemische Blattsalate mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan & Himbeer-Vinaigrette
Feldsalat mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette
Nudelsalat mediterran
Thunfischsalat ^{3,4,8}
Spargelsalat (nur zur Saison) mit frischen & getrockneten Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum und Vinaigrette
Mediterraner Salat ⁷ mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Dessert (wahlweise 2 bis 3 Desserts):

Panna cotta ⁷ mit Himbeermark
Obstsalat
Mousse au Chocolat ⁷
Himbeer-Mascarpone-Traum ^{1,3,5,7}
Frische Erdbeeren (nur zur Saison)
Crème brûlée ^{3,7}