

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

## Italienisches Buffet „Venedig“

(ab 30 Personen)

- frisches Oliven-Ciabatta
- Minestrone (ital. Gemüsesuppe)
- Vitello Tonato (Kalbfleisch hauchdünn geschnitten, mit Thunfisch-Kapern-Sauce)
- Antipasti: gefüllte Kirschpaprika, Champignons, Weinblätter, gebratene Zucchini und Aubergine
- Bauernsalat „Sizilien“ mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Kalbsröllchen „Saltimbocca“ in Weißweinsauce mit Pesto-Gnocchis und Paprikagemüse
- Osso Buco mit Schupfnudeln und sautierten Strauchbohnen
- Tiramisu
- Latte Machiato-Mousse mit Cantaloupe-Melone

Preise auf Anfrage

