

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

Kaltes aus Palermo

(ab 20 Personen)

- Bruschettas mit Tomate und Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Antipasti: gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Champignons und Weinblätter
- Gambaspieße mit Aioli und Baguette
- Fingerfood-Dessert „Tiramisu“ im Glas
- Ciabatta
- Tomatenbutter

Preise auf Anfrage

