

METZGEREI *aus Leidenschaft*

feißt

Weil's gut sein soll!

Herbst-Winter Menuvorschläge „kalt-warme Buffets“ ab ca. 30 Personen

Buffet nach italienischer Art

Kalter Teil:

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melone
Pancetta aus eigener Herstellung mit gefüllten Peperonisnoten
Roastbeefröllchen mit Pesto, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanhobel
Italienische Salami mit Oliven
Hackbällchen mit Spieß und Deko, dazu Knoblauchdip
Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl, Parmesan und frischen Kräutern
Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika),
Marinierte Champignon mit frischer Petersilie
Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln auf Rucolasalat, Balsamicodressing
Italienischer Bohnensalat mit frischem Staudensellerie
Carote in agro (Süß-Sauer)
Italienischer Linsensalat mit gekochten Karotten und Sellerie
Verschiedene Sorten Baguette

Warmer Teil:

Osso-Bucco (geschmorte Kalbshaxen mit Gemüse tomatisiert)
Saltim-Boca von der Schweinelende auf Wurzelgemüse mit Bratenjus
Frischer Parmesankäse
Tagliatelle und Hausgemachtes Kartoffelgratin

Der Abholpreis pro Person beträgt36,50 EUR incl. MwSt.

Stand: Oktober 2022

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!