



Grüne Tomate

Catering für jeden Anlass...

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

- Gemischte Vorspeisenplatte mit:
- Gegrillte marinierte Auberginen, Zucchini und Paprika mit Kräutern und Olivenöl
- Geschmorte Champignons, leicht pikant oder gefüllt und überbacken mit Käse
- Getrocknete Tomaten und marinierte Oliven
- Gemischte Salatplatte mit gegrillten Putenbruststreifen oder Schweinefilet
- Honigmeloneschiffchen mit Parmaschinken
- Tomato-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Vittello Tonnato – dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
- Zartgeschmorte Entenbrust auf Ruccola, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Frischer Lachs in Kräutern gebacken mit Limonen-Dill-Sauce
- Ital. Kartoffelsalat mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
- Mangoldsuppe mit Fleischbällchen und Käse
- Fischsuppe mit Safran, dreierlei Fisch und Garnelen

Hauptgerichte

- Geschmorter Lammrücken oder Lammfilet in Rosmarin auf grünen Bohnen
- Putenbrust gefüllt mit Spinat und Mozzarella
- Roastbeef in einer Kräuterkruste mit knackigem Gemüse-Portweinjus und Thymianschupfnudeln
- Kross gebackene Entenbrust im eigenen Saft auf Ruccola
- Gemüselasagne von mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen) oder Bolognese mit Hackfleisch
- Diverse gebackene Fischarten auf Gemüsestreifen

Nachspeisen

- Pannacotta mit Himbeersauce und frischen Minzblättern
- Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffeeликör
- Creme Karamell mit Amarettosahne und Krokant
- Profiteroles Pyramide (gefüllte Buttercremebällchen) garniert mit Schokoladensauce