

++++++ „Italienisches Büffet“ ++++++

Minestrone

- & -

Vitello Tonnato Classico

Dünne Scheiben vom Milchkalb mit Thunfischsauce,  
Kapern und Sardellen

Spiegelplatte belegt mit:  
Parmaschinken mit Melone

Fenchelsalami  
Cacciatore

Rosmarinschinken

Meeresfrüchtesalat

Geflügelsalat „Toscana“

Eingelegter Mozzarella

mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

„Florins“ Paprikaschote gefüllt mit Frischkäse

Gnocci mit Krebsfleisch und Sahnedressing

Gebratenes Gemüse in Balsamicomarinade

Auberginen, Zucchini, Austernpilze

- & -

Mediterrane Fischauswahl in Knoblauchkräuterbutter

Rosa gebratene Lammkeule in Kräuterjus

geschmortes Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salzeibutter

Penne „Don Alfredo“

- & -

HOCHZEITSTORTE

Spanisch Vanille

Panna Cotta im Glas mit Früchtemark

Zitronenröllchen

Tiramisu, Eisbombe

Zuppa Romana

FrISCHE Früchte

- & -

Mitternachts - Käsebrett

++++++ GETRÄNKE ++++++

Begrüßung:

Prosecco di Valdobbiadene

Weine:

Sauvignon

Weiß, Chile 2000, Errauriz

Barbera D'Alba

Rot, Italien 2000, Piemont

Biere:

Paulaner Hell vom Fass

Paulaner Hefe-Weißbier

Paulaner Pils vom Fass

Paulaner Alkoholfrei

Radler

Alkoholfreie Getränke:

San Pellegrino

Acqua Panna

stilles Wasser

Coca Cola, Spezi, Fanta, RedBull, Fanta

Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft

jeweils auch als Schorle

Bitter Lemon, Tonic Water

Spirituosen:

"Sierra" Tequila (weiß o. braun)

Obstler (Obst,Zwetschge o. Kirsch)

"Calvados" (6 Jahre)

"Johnnie Walker" Scotch

"Ramazotti"

Warme Getränke:

Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato),

Tee (Darjeeling, Earl Grey)

