

Mediterranes Sommernachts Buffet

Ein Abend Urlaub in unserem „Garten Eden“...

am Samstag, 12. September 2020 ab 18.30 Uhr

Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Bunter Italienischer Salat in Olivenöl-Balsamico-Marinade
Thunfischterrinen mit weißem Bohnensalat
Panzanella – Toscanischer Brotsalat mit Knoblauch-Kräuter-Gambas
Lauwarmer Salat von Pfifferlingen und Pfirsichen
Salat Nizza, Mediterraner Pasta-Salat
Vitello tonnato - Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Oliven
Hausgemachte Antipasti - Gebratenes, mariniertes Gemüse mit Chili-Champignons
Carpaccio von der Rinderlende mit Pesto gefüllt, Rucicola und Parmesan
Zweierlei Melone mit San Daniele Schinken und Trauben
Selbstgebackenes Focaccia-Brot und Tomaten-Rosmarin-Focaccia

* * *

Gazpacho – Geeiste Andalusische Gemüse-Gurken-Suppe

* * *

Mediterran gefüllte Hähnchenbrust auf Ratatouille-Sauce
Osso bucco – Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit feinen Gemüsegewürfen
Kräuter-Lamm nach Toscanischer Art mit Cocktailtomaten und frischen Artischocken
Lachs, Dorade und Gambas mit Fenchel, Tomaten und Sauce Rouille
Oliven – Karotten
Peperonata – Tomaten-Paprika-Gemüse
Zweierlei hausgemachte Nudeln
Tomaten-Risotto
Mallorquinische Kartoffeln mit Mojo Rojo

* * *

Beeren-Tirami Sù
Semifreddo – Geeiste Schokoladen-Mandel-Schichttorte
Warme Feigen in Orangen-Sauce
Panna Cotta mit Campari-Orangen und Espresso-Eisparfait
Prosecco-Schaum-Crème mit frischen Mangos

* * *