

*Buffet Classico*

*Antipasti - Vorspeisen*

- . Paprika mit Kapern & Knoblauch
- . Rosmarinchampignons
- . Gegrillte Auberginen mit Oregano & Knoblauch
- . Zucchini mit Thymian & Sambuca
- . Karottenstifte mit Marsala
- . Zuckererbsen mediterran mariniert
- . Crepes mit Tomaten, Ricotta & Rucola
- . Vitello tonnato
- . Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum

*Secondi - Hauptspeisen*

- . Lasagne mit Tomate & Hackfleisch
- . Schweinefilet in Kräuterkruste in Rosmarinsoße

*Contorni - Beilagen*

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bunter Salat

*Dolce - Dessert*

- . Tiramisu

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 23,90 außer Haus ( 7% MwSt)  
€ 26,50 im Haus ( 19 % MwSt)

**Kontakt: 0175-2480475**

## *Buffet Casalinga*

### *Antipasti - Vorspeisen*

- . alle Vorspeisen des Buffets Classico
- . Meeresfrüchtesalat
- . mit Ricotta & Steinpilzen gefüllte Zucchini
- . Auberginenröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Rucola

### *Secondi - Hauptspeisen*

- . Canneloni mit Steinpilzen, Walnüssen & Gorgonzola
- . Ossobuco, geschmorte Kalbshaxe in Rotwein-Balsamicoreduktion
- . Lachsfilet mit Kapern & Oliven in Tomaten-Weißweinsauce

### *Contorni - Beilagen*

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bunter Salat

### *Dolce - Dessert*

- . Tiramisu
- . Panna Cotta mit Himbeersauce

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 29,90 außer Haus ( 7% MwSt)  
€ 33,-- im Haus ( 19 % MwSt)

**Kontakt: 0175-2480475**

## *Buffet Superiore*

### *Antipasti - Vorspeisen*

- . Alle Vorspeisen des Buffets Classico & Casalinga
- . Carpaccio, Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons & Parmesan
- . Blätterteigpasteten verschieden gefüllt
- . Garnelen in Knoblauchöl
- . Gegrillte Zucchinirollchen mit Hirtenkäse & geräucherter Putenbrust

### *Secondi - Hauptspeisen*

- . Canneloni mit Steinpilzen & Lachsfilet
- . Kalbsröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Pinienkernen gefüllt an Prosecco-Salbeisoße
- . Zanderfilet mit Zucchini, Tomate & Mozzarella überbacken in Kräuter-Weißweinssoße

### *Contorni - Beilagen*

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bohnen im Speckmantel
- . Rucolasalat mit Kirschtomaten & Pinienkernen

### *Dolce - Dessert*

- . Tiramisu mit Orange
- . Hausgemachte Mousse au chocolat mit einer Soße aus roten Früchten  
( dunkle oder weiße Schokolade)

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 36,90 außer Haus ( 7% MwSt)  
€ 41,-- im Haus ( 19 % MwSt)

**Kontakt: 0175-2480475**

## *Ausstattung und Getränkeservice*

Die Lieferung erfolgt frei Haus bis 25 km

- . Servicepersonal: € 29,90 pro Stunde
- . Stühle: € 3,90 pro Stück
- . Hussen: € 4,50 pro Stuhl
- . Bankett-Tische für max. 8 Personen: € 9,90 pro Stück
- . Bierbank-Garnitur für 4 Personen ( 2 Bänke & 1 Tisch): € 12,--
- . Schwenkgrill mit ca. 80 cm Grillfläche: € 49,-- (sauber zurück)
- . Zapfanlage: € 39,-- zzgl. CO2-Flasche

## *Geschirr & Besteck*

- . 1x Teller & 1x Besteck-Set ( Messer, Gabel, Suppenloffel, Dessertloffel): € 2,-- pro Person
- . jeder weitere Teller & jedes weitere Besteckteil: € 0,50
- . Kaffee- und Untertasse: € 1,-- pro Person
- . Suppenteller: € 1,-- pro Person

## *Gläser*

- . 0,3l Bier: € 0,50 pro Glas
- . 0,1l Prosecco: € 0,50 pro Glas
- . 0,1l Wasser: € 0,50 pro Glas
- . 0,2l Universal-Glas: € 0,50 pro Glas
- . 0,2l Wein: € 0,80 pro Glas

## *Getränke*

Weine, Bier, Grappa & Prosecco verkaufen wir zu unseren Auerhaus-Preisen

**Änderungen des Buffets sind selbstverständlich möglich.**  
**Sprechen Sie uns bitte an!**

**Kontakt: 0175-2480475**