

II Teatrino Münster – Buffets & Party-Service

Kaltes Buffet

Vorschlag Nr. 1 (ab 10 Personen, große Portionen gerechnet)

Ca. 10 verschiedene Gemüsevorspeisen vom Grill, mariniert und mit feinen Kräutern frisch zubereitet.

(Zucchini, Auberginen, Austernpilze, Champignons, Spargel, Paprika, Artischocken, Gemüsezwiebeln, Chicoree, Tomaten mit Mozzarella, dazu servieren wir frische hausgemachte Brötchen und Kräuterbutter.)

p/P. 12,50 €

Vorschlag Nr. 2 (ab 10 Personen)

Identisch mit Vorschlag Nr. 1, jedoch mit zusätzlicher Fischauswahl.

(Lachsforelle oder Lachs mit Kräuterfüllung in Weisswein blanchiert, Surimisalatsalat, Thunfischsalat mit Bohnen, gratinierte Miesmuscheln, gut sortierter Fischsalat nach Art des Chefkochs zubereitet.)

p/P. 15,50 €

Kaltes / Warmes Buffet

Vorschlag Nr. 3 (ab 20 Personen)

Gemischte Vorspeisen (siehe Vorschlag Nr. 1)

„**Tris di Pasta**“ (Drei verschiedene Nudelsorten, unterschiedlich nach Absprache zubereitet.)

p/P. 17,50 €

„**Tiramisu**“ (Nach original italienischem Rezept) p/P. 20,50 €

Vorschlag Nr. 4 (ab 20 Personen)

Gemischte Vorspeisen vom Grill mit Fischauswahl

(siehe Vorschlag Nr. 2)

„**Saltimbocca alla Romana**“ (Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeisoße, dazu gemischter Salat, Rosmarienkartoffeln aus dem Backofen) p/P. 27,00 €

„**Mascarponecreme**“ (Mit frischen Erdbeeren und Amarettolikör) p/P. 27,00 €

Party Service (Komfortausstattung)

Wir stellen Ihnen ein exklusives Buffet zusammen. Lassen Sie sich beraten.

Nudeln (ab 20 Personen)

Fussili in hausgemachter Tomatensoße mit frischem Basilikum p/P. 5,50 €

Überbackene Rigatoni mit einer Fleisch-Sahnesoße mit Schinken, Erbsen und Käse überbacken p/P. 6,50 €

Penne Riviera (Röhrennudeln mit Zucchini, Spinat, Lachs und Sahne.) p/P. 7,00 €

Penne alle Verdure (Röhrennudeln mit frischem Gemüse.) p/P. 6,50 €

Maccheroni Chef (Hausgemachte Maccheroni mit Putenfleisch, Sahne Spinat und Gorgonzola.) p/P. 7,00 €

Suppen (ab 10 Personen)

Tomatencremesuppe mit Sahne und frischem Basilikum p/P. 3,50 €

Kartoffelcremesuppe mit frischen Lachsstreifen und feinen Kräutern p/P. 4,50 €

Minestrone (frische Gemüsesuppe) dazu servieren wir Pizzabrötchen p/P. 3,50 €

Aufläufe (ab 20 Personen)

Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Hackfleisch und Käsesahnesoße p/P. 7,50 €

Gemüselasagne p/P. 7,00 €

Fisch (ab 20 Personen)

Riesengambas mit Speckmantel in Grappasauce, dazu Wildreis, Tagesgemüse und gemischter Salat p/P. 19,50 €

Seeteufelfilet in Proseccosauce, dazu Gnocchi in Salbeibutter und gemischter Salat p/P. 17,50 €

Steinbuttfilet in Calvadossoße mit Apfelscheiben verfeinert, dazu Kartoffeln, Spinat und gemischter Salat p/P. 18,00 €

Lachsfilet in Safransauce

(mit Shrimps, dazu wilder Basmatireis, Gemüse und gemischter Salat, hinzu kommen selbstgebackene Brötchen und Kräuterbutter) p/P. 17,00 €

Fleisch (ab 20 Personen)

Involtini al Pomodoro

(2 Fleischröllchen mit Kräuter-Käsefüllung, dazu Kartoffeln in Tomatensoße blanchiert) p/P. 13,50 €

Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce, dazu Kartoffeln und gemischter Salat p/P. 12,00 €

Schweinefilet in Dijon-Senfsoße mit frischen Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und gemischter Salat p/P. 12,50 €

Rinderfiletmedaillon mit Steinpilzen in Rosmarin-Sahnesauce dazu Kartoffel-Gratin, Gemüse, gemischter Salat und selbstgebackene Brötchen mit Kräuterbutter p/P. 18,50 €

Dessert (ab 10 Personen)

Cassata Siciliana p/P. 3,50 €

Tiramisu classico p/P. 3,00 €

Pannacotta mit Waldfrüchten p/P. 3,50 €

Obstsalat mit Maraschinolikör p/P. 3,00 €

Mascarponecreme mit Früchten der Saison und Amarettolikör p/P. 3,00 €