

Buffet - 01

Aperitiv

Spiedino di Prosciutto e Melone
Parmaschinken mit Honigmelone an Spießen

Crostini assortiti
geröstetes Brot mit Tomate und überbackenem Mozzarella

Grissini con Prosciutto
Grissini mit Schinken

Gamberetti con salsa cocktail
Garnelen mit Cocktail-Sauce

Anguria tagliata
Wassermelone

Vorspeise

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Carpaccio di Manzo
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanstreifen

Carpaccio di Tonno
Thunfischcarpaccio auf Rucola mit Sellerie und Champignons

Verdure miste
Gegrilltes Gemüse

Caprese di Bufala
Tomaten-Büffelmozzarella und Basilikum

Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Sie!
La Campagnola Ristorante e Pensione
Telefon: +49 (0)351 314 102 3 | info@lacampagnola.de

Buffet - 01

Hauptgericht

Orata alla Parmigiana
Doradenfilet mit Butter und Parmesan im Ofen gratiniert

Scaloppa ai Canterelli
Kalbsrücken mit Pfifferlingen in Weißweinsauce

Beilage

Patate al Rosmarino
Rosmarinkartoffeln

Broccoli al Naturale
Brokkoli mit Olivenöl-Zitronen Dressing

Dessert

Piramide di Profitterol
Profiteroles mit Schokolade

Pannacotta al caffè
Kaffeepudding mit Karamell

Etagiera di Frutta
Obst auf Etagere

Tiramisu

Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Sie!
La Campagnola Ristorante e Pensione
Telefon: +49 (0)351 314 102 3 | info@lacampagnola.de