

**Ein gutes Essen fängt mit der
Auswahl der Zutaten an:
Wir kochen gern und wir essen
gern.
Wir kochen für Sie nur so, wie
wir es auch für uns tun
würden**

Die *la veduta* Buffets

Toscana Spätfrühstück

Mini panino (Brötchen) mit einer Auswahl an Mortadella, Salami und Schinken
Bruschetta della casa
Mozzarella e Pomodoro
Feines Vollkornbrot mit Käsevariation
Mandarinenquark
Obstsalat mit Mandelsplitter
Prosecco & Orangensaft

p.P 13,50

all inklusive* 26,00

* all inklusive bedeutet: Sie essen aus dem reichhaltigen Buffet und wir servieren Ihnen Getränke aller Art (Wein, Bier, Alkoholfreie Getränke, Wasser, Grappa, Averna, Ramazotti, Espresso, Kaffee etc) fünf Stunden lang sooo viel wie Sie mögen.

Gardasee Buffet

Suppe am Tisch serviert

Stracciatella (Kraftbrühe mit Ei-Parmesan-Stich)

Kalte Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten in Basilikum–Olivenöl–Marinade

Vitello tonnato

Melonenschiffchen mit Parma Schinken

Auberginenröllchen mit Schafskäse

Marinierte Zucchinischeiben

Paprika aglio e olio

Rucolasalat mit Parmesan

Marinierte Hähnchenbrust mit Paprikaschaum

Gefüllte Champignons

Gefüllte Tomaten mit Shrimps in Mascaponecreme

Warme Speisen

Scaloppini – al Vino Bianco mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet aus dem Ofen mit Orangensauce und Muscatlinguini

Dessert

Tiramisu „*la veduta*“

Obstsalat der Saison

p.P 22,50

all inklusive 37,50

La Provence Buffet

Suppe am Tisch serviert

Waldpilzsuppe cremig püriert dazu Thymiancroutons

Kalte Vorspeisen

Gebeizter Lachs an Blattsalate mit Dill-Honig-Marinade

Kartoffelsalat la Provence

Rucolasalat mit sautierten ganzen Nüssen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Marinierte Zucchini an Kräuterquark

Gefüllte Tomaten mit Shrimps in Mascarpone-Vinaigrette

Avocadomousse auf Pumpernickel

Auberginenmousse mit Cherrytomaten

Schweinefiletröllchen mit Schinken und Salbei

Frittierter Blumenkohl in Olivenöl-Paprika-Marinade

Warme Speisen

Schweinemedallions in Gorgonzolacreme dazu Kartoffelecken und
Prinzenbohnen

Zanderfilet in Currysauce dazu Blattspinat

Dessert

Heiße Waldbeeren an Mascarponecreme

Honigparfait

Käsevariation mit frischen Früchten

p.P 26,50

all inklusive 43,50

Bella Italia Buffet

Suppe am Tisch serviert

Sellerie-Kartoffel-Suppe

Kalte Vorspeisen

Vittelo tonnato

Fruti di mara (Meeresfrüchte Salat)

Mini Mozzarella mit Tomatenecken in Basilikum-Vinaigrette

Thunfischsalat mit Oliven

Getrocknete eingelegte Tomaten

Artischocken in Balsamico-Marinade

Marinierte Auberginenscheiben an Tomatenragout mit Parmesan

Zucchini in pikanter Petersilienmarinade

Mousse von Olivenkartoffeln

Marinierte Champignons mit Porree

Warme Speisen

Penne al arrabiatta (Penne in pikanter Tomatensauce mit roten Zwiebeln und Kapern)

Toscanischer Schweinebraten in Rosmarinjus dazu gebackene Kartoffeln und grüne Bohnen

Dessert

Panna cotta (Sahnedessert)

Orangentiramisu

p.P 19,50

all inklusive 35,50

Fingerfood Buffet

Canapés, Tapas und Meze

Bruschetta Casa
Zucchinischiffchens
gefüllte Champignons
Auberginenröllchen mit Schafskäse
Mini Pizza
Spieß von Parma-Schinken und Melone,
Shrimpscocktail in Minipastete
Bocconcini-Tomaten-Spieße
Räucherlachs-Pikelets
Blätterteigröllchen mit Schafskäse
Falafel
Spinattaschen
Quiches mit pikanter Fleisch-Pinienkerne-Mischung
Tortilla mit vegetarischer Füllung

Kebabspieße
Yakitori (Hähnchenbrustspieße in Sojasauce)
Garnelenspieße

Käsespieße mit Trauben
Orientalische Petit Fours
Schokoladen-Erdbeeren

p.P 22,50
all inklusive 41,50

Mittelmeer Buffet

Suppe am Tisch serviert

Minestrone (Gemüsesuppe mit feinem saisonalen Gemüse)

Kalte Vorspeisen

Schafskäse mit Tomaten in Thymian-Olivenöl-Marinade

Tortilla mit pikanter Füllung

Vittelo tonnato

Parmaschinken mit Melone

Humus (Püree von Kichererbsen in Sesamsauce)

Auberginenmousse

Zucchini an Kräuterquark

Getrocknete eingelegte Tomaten

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse

Thunfischsalat Mailänder Art

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan

Marinierte Hähnchenbrust in Sambaloelek-Marinade

Marinierte Paprika

Fischplatte an Blattsalaten

Warme Speisen

Lammkeule in Kräuterjus dazu Kartoffelgratin

Lachsfilet in Blätterteig dazu Dillsauce

Dessert

Mousse au Chocolat

Tiramisu original

Käsevariation mit frischen Früchten

p.P. 26,50

All inklusive 45,50

Exklusives Buffet

Suppe am Tisch serviert

Kartoffel-Koriander-Suppe – fein abgeschmeckt

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesanschuppen

Vitello tonnato

Kleine Kalbsfrikadellen mit Salbei

Lachstatar mit Dill-Honig-Marinade

Poulardenbrust mariniert mit Paprika-Clavados-Schaum

Gefüllte Zucchini

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse und Rucola

Pariser Shrimpscocktail in Mini Teigkörbchen

Getrocknete in Kapern-Balsamico-Marinade eingelegte Tomatenfilets

Mini Mozzarella mit Cherrytomaten

Filets von roter Paprika in Sellerie-Knoblauch-Marinade

Marinierte Gambas

Warme Speisen

Lachsfilet an Spinatbett in Blätterteig

Roastbeef im Ganzen dazu Kartoffelgemüse „la provence“

Scaloppini vom Schweinefilet in Weißweinsud

Dessert

Italienisch-französische Käseplatte mit Trauben und Feigen

Zitronensorbet mit Wodka und Kiwi

Mousse au Chocolat

Datteln in Lavendelhonigsauce

Himbeertiramisu

p.P 35,50

all inklusive 55,50

Menüvorschläge

Menü I

Rucolasalat

mit sautierten ganzen Nüssen

Waldpilzsuppe

mit Thymiancroutons

Scaloppine – al vino bianco

Kalbsschnitzel Natur in Weißweinsud, mit Rosmarinbohnen und gebackenen Kartoffeln

Orangen-Calvados-Parfait

an Vanillespiegel

p.P EUR 23,50
all inklusive 37,50

Menü II

Hausgebeizter graved Lachs

mit Dill–Senf–Sauce, kleine Kartoffelpuffer und Salatbouquet

Kartoffel-Karotten-Suppe

Duett von Lachs und Zander

auf Tomatencollis und Pestokartoffeln

Crêpe

mit heißen Waldbeeren

p.P EUR 24,50
all inklusive 37,50

Menü III

Italienische Vorspeisenvariation

Karotten–Tomatencreme

mit gebackenem Selleriestroh

Rinderfilet

auf Schalotten-Cognac-Sauce mit Kaiserschoten und gefüllten Kartoffeln

Dessertteller la veduta

p.P EUR 27,50
all inklusive 42,50

Menü IV

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Kürbisrahmsuppe

mit Walnussbutter

Poulardenbrust aus dem Ofen

an Calvadossauce mit feinen glasierten Möhren und gratinierten Kartoffeln

Panna Cotta

an Frücthemousse

p.P EUR 24,50
all inklusive 39,50

Menü V

Parmaschinken mit Melone

Stracciatella

Kraftbrühe mit Ei-Parmesan-Stich

Halbe Barbarieente

mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

Ananasparfait

p.P EUR 24,50
all inklusive 39,50

Menü VI

Kartoffel–Koriander–Suppe

cremig püriert

Gefüllte Tomate mit Garnelen

in Mascarpone–Vinaigrette

Zanderfilet an Pestosauce

mit Zucchinikrone und Butterkartoffeln

Datteln

in Lavendelhonigsauce

p.P EUR 25,50
all inklusive 39,50

Menü VII

Steinpilzsuppe
fein aufgeschäumt

Salatkomposition
mit Avocado und Kirschtomaten

Lammkarree
mit Thymianbutter, Ratatouille und Kartoffelecken

Duett vom Mousse au Chocolat
Zartbitter & Weiß

p.P EUR 28,50
all inklusive 44,50

Menü VIII

Tomatencreme
Toskana

Piata Misto
Variation von mariniertem Gemüse

Schweinemedailles
an Gorgonzolacreme mit Prinzenbohnen und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu
la veduta Art

P:P EUR 23,50
all inklusive 37,50

Menü VIII

Schwarzwurzelsuppe

Sacher Art

Möhrensalat

mit Grapefruit-Orangen-Dressing

Wildschweinbraten

an Preiselbeere-Wacholder-Sauce mit Kartoffelgratin

Crêpe

mit Äpfeln in Mandel-Karamell-Sauce

p.P EUR 26,50
all inklusive 42,50

Menü X

Rieslingsüppchen

mit Streifen vom gravé Lachs

Feldsalat

mit gerösteten Speckwürfeln, Tomaten und Croutons dazu Walnuss-Dressing

Kalbsrückensteak

an Möhren-Lauch-Fondue mit Dijonsensauce und Kartoffelpüree

Karamalisierte Panna Cotta

auf Früchtmark

p.P EUR 24,50
all inklusive 39,50

Selbstverständlich können Sie auch aus allen Menüzutaten Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

Die Menüs können Sie auch gerne als Dreigänge-Menü bestellen

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jeder Zeit zur Verfügung

Tel. 0511/831246

Fax. 0511/8094857

Ihr Raif Hussein und das *la veduta*-Team