

**“All You Can Eat” am 21. und 22. März 2010
Spezialitätenbüfett: Italienische Träume**

Vorspeisen am laufenden Band:

Gebackene Putenspießchen auf eingelegten roten Zwiebeln

Pikante Fleischbällchen mit Korianderdip

Marinierte Involtni auf Tomaten-Gurkencocktail

Eingelegte Bohnen mit scharfer Wurst

**Mozarella, Champignons und Kirschtomaten
in Basilikumpesto**

Meeresfrüchte mit Tomatensalsa

Suppen:

Minestrone mit frischem Basilikum

Passierte Linsensuppe mit Meeresfrüchten

Pasta:

Rigatoni mit Thunfisch und Kirschtomaten

Penne mit Leber, Radicchio und Speck

Orechiette mit Broccoli und Mozarella

Spinattortelloni mit Meeresfrüchten und Parmesan

Gerichte mit Fisch:

**Gebratener Fisch überbacken
mit Tomate, Mozarella und Rosmarinkartoffeln**

**Gedünsteter Fisch in Mandel-Kapernsoße
mit Knoblauchreis**

Gerichte mit Fleisch:

**Toskanisches Limonenhähnchen
auf Graupenrisotto**

**Rosa gebratene Leber venezianische Art
auf Kräuterpolenta**

**Rinderschmorbraten mit Rotweinzwiebeln
Kartoffelgnocchi mit jungem Mangold**

**Mailänder Käseschnitzel
mit Tomatenspagetti**

**Involtni in Weißwein-Kapernsoße
mit Blattspinat und Knoblauchkartoffeln**

**Geschmorter Jungschweinrücken
auf Fenchel-Zwiebelgemüse mit Grießnocken**

Salate:

Verschiedene Salate vom Büfett

Desserts:

**Geeister Obstsalat
mit Zabajone**

**Panna Cotta
mit Himbeermark**

**Tira Misu
auf Aprikosensoße**