

# VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.347782650

## FLEISCHMENÜ

Wir bauen den als Stehbuffet genutzten Außenteil, Schirme und Sitzgelegenheiten mit diversen Sitzgelegenheiten, Stationen mit Tischen und weißen Flandra-Tischdecken auf

### Das Stehbuffet beinhaltet:

#### BAR-ECKE

Tasse mit stillen und prickelnden Weißweinen des Hauses, Rotweine, alkoholfreie Aperitifs und Wasser.

#### BUFFET-ECKE MIT VORSPEISEN - 10 ZWISCHEN WÄHLEN:

- Mini caprese aus Glas
- Bigné gefüllt mit Alpigiana-Frischkäse und Speck- oder Kürbiswürfeln
- Filoteig-Dreiecke mit griechischem Schafskäse und Auberginenschale
- Briosche mit 4 Cerealien, gefüllt mit unterdrücktem Rucola und Mayonnaise
- Gefüllte Scones mit Salatschinken und Tomaten
- Tassen mit Hühnersalat und knusprigem Sellerie
- Etagere mit 4 Käsesorten
- Paniertes Gemüse
- Gebratene Zucchini Blüten
- Hähnchenfleischbällchen mit Salat und Remoulade oder Sauce Béarnaise
- Montasio-Nuggets und Steinpilze
- Häppchen mit Bresaola und Ricotta mit Rucola
- Reisbällchen
- Panzerotti mit Tomate und mozzarella
- Mini-Quiches mit Gemüse
- Carpaccio mit Thunfischsauce
- Rohschinken
- Triestino gekochter Schinken mit einem Messer
- Geräucherte Porchetta mit Croutons und verschiedenen Saucen
- Gesalzenes Fleisch mit Flocken von Grana Padano

Die Mise en Place des Restaurantraums wird mit weißen flämischen Tischdecken geschmückt, Stoffservietten, Stahlgeschirr und Tafelaufsätze

# Vorspeisen und erste Gänge

## VORSPEISE: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Walker von uns geräuchert auf gemischtem Salat
- Frico di Grana mit weichen Frikadellen, Fondue und Pilzen
- Brokkolikuchen/ Zucchinikuchen/ Kürbiskuchen/ Steinpilzkuchen mit Parmesan, Montasio-Creme, Speck und San Daniele.
- Auberginen-Parmesan in einem Phyllo-Teigkörnchen
- Blätterteigkorb gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Rindercarpaccio mit Rucola und Grana-Flocken und Rucola und konfitierten Datterini-Tomaten

## ZUERST: 2 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Risotto mit Feldkräutern und Castelmagno oder robiola
- Risotto mit Artischockencreme, gerösteten Pinienkernen und pitina
- Risotto mit Safran und entfetteter Wurst
- Risotto mit Spargel und rohem San Daniele
- Risotto mit Taleggio und grünem Spargel und Walnüssen
- Spinatknödel mit Frischkäse und knusprigem Speck und rucola
- Spinatknödel mit Basilikumpesto, Scottadito-Kirschtomaten und geräuchertem Ricotta
- Crespelle Ihrer Wahl aus: Pilzen, Gemüse und Zucchini oder Kombination aus Käse und Aufschnitt
- Fettuccine mit Entenragout

ZWISCHEN DEM ERSTEN UND ZWEITEN WIRD EIN ZITRONENSORBET ODER EINE BESTELLUNG SERVIERT BASILIKUM-SORBET

# Zweite Seiten und Dessert

## ZWEITE: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Schweinemedallion mit grünem Pfeffer
- Schweinefilet in Colonnata-Schmalz eingewickelt
- Geschnetztes Roastbeef mit Aromen
- Kalbsfilets mit Steinpilzen
- Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust auf Salat und dessen Reduktion
- Royaler Kalbsbraten in Pam-Focaccia-Kruste mit Demiglass-Sauce

## BEILAGEN: 2 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Butterspinat
- Buttererbsen
- Spatenzucchini
- Gegrilltes Gemüse
- Gebackenen Kartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Caponata von Gemüse
- Geschmorter belgischer Neid
- Mangold gratiniert
- Gemischter Salat
- Tomaten gratinieren
- Artischocken in der Pfanne

## DESSERT: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Halbgefrorener Kuchen mit Beeren oder Schokolade in runder oder rechteckiger Form
- Millefeuille mit Chantilly-Creme und Schokoladenstückchen oder Waldbeersauce
- Klassischer Kuchen mit Chantilly-Creme-Biskuit, rechteckig oder rund oder mit verzierten Böden Ihrer Wahl

# Buffet mit Obst und Süßigkeiten

## OBSTBUFFET 1 AUSWAHLART ZWISCHEN:

- Spieße mit gemischten Früchten
- Geschnittenes Obst in Gläsern angeordnet

## SWEET BUFFET 3 ARTEN ZUR AUSWAHL:

- Miniaturgebäck
- Süßigkeiten auf Gläsern
- Gezuckerte Mandeln auf hohen, mit LEDs beleuchteten Glasständern
- Schokolade und Rum

**Kaffee mit Korrekturen, Wasser und Weine aus unserem Weinkeller am Tisch**

## BELEUCHTETE BAR-ECKE FÜR COCKTAILS

## AM ENDE DES ABENDS

**Nach Verbrauch: 5,00 € pro Stück**

Preis 110,00 €. pro Erwachsenem inkl. MwSt.,  
für Bankette bis 50 Personen

Preis 100,00 €. pro Erwachsenem inkl. MwSt.,  
für Bankette für 80 bis 100 Personen

Kindermenü Preis 40,00 €. inklusive Zugang zum Buffet mit  
Vorspeisen und Desserts, einem ersten und zweiten Gang Ihrer Wahl.

DIE PREISE BEINHALTEN NICHT DIE MIETE DER VILLA BORNANCINI