

VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.347782650

FISCHMENÜ

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:

- Finger von weicher Polenta und geschmortem Schie
- Lachsfinger mit Mayonnaise-Mix und süß-saurem Gemüse
- Messerscheibe Lachs mit Croutons
- Brioche mit 4 Cerealien gefüllt mit Rucola und Mayonnaise
- Krabbencocktail mit Avocadosalat
- Finger mit Kürbiscreme und Garnelen
- Fischbällchen mit Salat oder auf Datterini-Creme
- Kabeljau in Rahm mit knusprigen Croutons
- Gegrillter Tintenfisch und Datterino-Spieß in voller Sicht
- Garnelenspieß, Datterino-Tomaten und gegrillte Ananas in voller Sicht
- Garnelen in Kataifi-Paste und Tzatziki-Sauce
- Gebratene Fischbällchen
- Gratinierte Jakobsmuscheln mit Gewürzbrot
- Gebratene kroatische rosa Garnelen
- Tintenfischsalat mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten
- Tintenfischsalat und Julienne-Gemüse
- Krabbencocktail mit rosa Sauce und Salat Julienne
- Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch und Melone
- Fenchelsalat und marinierter Lachs
- Rohe Austern
- Finger mit geschälten Scampi
- Finger mit Gelbflossen-Thunfisch

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

Vorspeisen und erste Gänge

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

VORSPEISE: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Roher Fisch
- Gemischtes Gratin mit Jakobsmuscheln, Canestrelli, Garnelen und gratinierten Scampi
- Gedünstete Garnelen und je nach Saison serviert mit Burrata-Confit und Babyspinat/Kürbiscreme mit Amaretti-Kekschen und süß-sauren Artischocken.
- Gegrillter Tintenfisch auf Kürbiscreme mit Parmesanflocken und Olivenpulver
- Gegrillter Tintenfisch auf einem Bett aus Rucolasalat, confierten Kirschtomaten, gedämpften Kartoffeln und Mayonnaise mit Oliven
- Tintenfisch-Tagliatelle auf Zitronenkartoffelcreme und knusprigem Sellerie
- Garnelen in Kataifi-Nudeln und Tzatziki-Sauce, Beeren und Orangenbrot
- Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch auf gemischtem Salat und Mayonnaise mit Oliven und confierten Datterini-Tomaten

ZUERST: 2 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Risotto mit Meeresfrüchten
- Risotto mit Garnelen und Zucchini
- Risotto mit Garnelen und Kürbis
- Risotto mit Garnelen und Radicchio
- Risotto mit Scampi und Limettenduft
- Crêpe mit Garnelen und Kürbis oder mit Radicchio oder Zucchini
- Zarte Lasagne mit Meeresfrüchtesoße
- Fischravioli mit leichtem Basilikumpesto und confierten Kirschtomaten
- Ravioli mit schwarzer Tinte und Wolfsbarsch mit Schalentierragout
- Kabeljau-Ravioli mit mediterranen Düften

Zweite Seiten und Dessert

ZWEITE: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Seeteufel im mediterranen Stil
- Wolfsbarsch-Tondo mit Mandeln auf Kürbiscrème/oder Erbsencreme oder nach mediterraner Art
- Croaker mit Salz portioniert in Sichtweite
- Thunfischsteak auf gemischtem Salat und süß-saurem Gemüse und Mayonnaise
- Rotbarschfilet nach mediterraner Art
- Filet vom Wolfsbarsch oder Croaker auf süß-saurem Gemüse Granatapfel-Safran-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 125,00 €. pro Erwachsenem inkl. MwSt.,
für Bankette bis 50 Personen

Preis 115,00 €. 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