

VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.+39-3477826508

FLEISCHMENÜ

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

Alternativ zur weißen Tischdecke sind salbeigrüne Tischdecken gegen einen Aufpreis von 1 € pro Gedeck erhältlich.

Das Stehbuffet beinhaltet:

BAR-ECKE

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

VORSPEISEN-BUFFET-ECKE – WÄHLEN SIE 10 AUS:

- Mini caprese im Glas
- Windbeutel gefüllt mit Alpigiana-Frischkäse und Speck oder Kürbiswürfeln
- Vierkornbrioche gefüllt mit Soppresa, Rucola und Mayonnaise
- Focaccia gefüllt mit Salat, Schinken und Tomaten
- Hühnersalat und knusprige Sellerie-Röllchen
- Vier-Käse-Platte
- Paniertes Gemüse
- Frittierte Zucchini Blüten mit Salbei
- Hühnerfleischbällchen mit Salat und Remoulade oder Béarnaise-Sauce
- Montasio-Käse- und Steinpilz-Nuggets
- Reis-Arancini
- Tomaten-Mozzarella-Panzerotti
- Mini-Gemüsequiches
- Thunfisch-Carpaccio in Fingerling-Sauce
- San-Daniele-Schinken im Bräter mit Croutons
- Gekochter Triestino-Schinken, Meerrettich und Croutons
- Gegrillte Porchetta mit weichem Brot Croutons
- Finger mit Pökelfleisch und Parmesanspänen
- Bresaola-Blätterteigtaschen mit Ricotta und Rucola

Die Tischdekoration in Serra di Dino umfasst weiße Damasttischdecken, Stoffservietten, Edelstahlgeschirr und weiße Keramik- oder Glas-Platzsets.

Alternativ zu den weißen Tischdecken sind salbeigrüne Tischdecken gegen einen Aufpreis von 2 € pro Gedeck erhältlich. Holztische ohne Tischdecken und Stühle sind ebenfalls gegen einen Aufpreis von 2 € pro Gedeck verfügbar.

Vorspeisen und erste Gänge

VORSPEISE: 1 NACH WAHL AM TISCH SERVIERT

- Hausgemachtes geräuchertes Rindersteak auf gemischtem Salat mit süß-saurem Gemüse
- Grana Frico mit weichen Fleischbällchen, Fondue und Champignons
- Brokkoli-/Zucchini-/Kürbisflan/Beilage mit Montasio-Sahne und getrocknetem oder frischem Aufschnitt.
- Auberginen-Parmigiana im Filoteigkörbchen
- Rindercarpaccio mit Rucola, Grana-Frico-Spänen und getrockneten Kirschtomaten

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
- Gnocchi mit Basilikumpesto, blanchierten Kirschtomaten und geräuchertem Ricotta
- Crêpes gefüllt mit Pilzen, Gemüse, Zucchini, Mangold, Treviso-Radicchio, Brie oder einem anderen Käse Ihrer Wahl, dazu eine Wurstspezialität

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

- Schweinemedailon 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: 7,00 € pro Stück

Preis 130,00 €. pro Erwachsenem inkl. MwSt.,

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