

FISCHMENÜ

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:

- Weiche Polenta-Krapfen und geschmorter Seezunge
- Lachs-Krapfen mit gemischtem Salat, Mayonnaise und süß-saurem Gemüse
- Gegrilltes Lachsfilet mit Croutons
- Garnelencocktail mit Avocadosalat
- Garnelen-Krapfen mit Kürbiscreme, Salat oder Burrata und Confit
- Fischbällchen mit Salat oder cremigen Kirschtomaten
- Cremiger Kabeljau mit knusprigen Croutons
- Gegrillter Oktopus-Kirschtomaten-Spieß
- Gegrillter Garnelen-Kirschtomaten-Ananas-Spieß
- Garnelen im Kataifi-Teig mit Tzatziki
- Gebratene Fischbällchen
- Jakobsmuscheln au Gratin mit Gewürzbrot
- Gebratene kroatische rosa Garnelen
- Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten
- Tintenfisch-Gemüsesalat
- Garnelencocktail mit Salsa Rosa Julienne-Salat
- Geräuchertes Schwertfisch- und Melonen-Carpaccio
- Fenchel- und marinierter Lachssalat
- Frittierte Calamari oder kroatische rosa Garnelen (im Kegel) oder gemischte Garnelen
- Rohe Austern
- Schalen mit rohen, geschälten Scampi
- Finger mit Gelbflossenthunfisch

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

- 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 Oktopus auf Rucola, konfierten Kirschtomaten, gedämpften Kartoffeln und Olivenmayonnaise
- Tagliatelle mit Tintenfisch auf Zitronenkartoffelcreme mit knusprigem Sellerie
- Garnelen im Kataifi-Teig mit Tzatziki-Sauce, Beeren und Orangenbrot
- Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf gemischtem Salat mit Olivenmayonnaise, konfierten Kirschtomaten und Datterini

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 konfierten Kirschtomaten
- Ravioli mit Tinte und Wolfsbarsch in Ragout mit Schalentieren
- Kabeljau-Ravioli mit mediterranen Aromen
- Garganelli mit Schwertfisch-Ragout, Datterini-Tomaten und Basilikum

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

- Seeteufel im mediterranen Stil
- Wolfsbarsch-Tondo mit Mandeln auf Kürbiscrème/oder Erbsencrème 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-Crème und Schokoladenstückchen oder Waldbeersauce
- Klassischer Kuchen mit Chantilly-Crème-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 135,00 €. 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