



# katholisch-soziales institut

## **Römisches Buffet**

### **Antipasto freddo (Kalte Gerichte)**

*Melanzane farcite di sugo di pomodoro (Auberginen mit Paprikafüllung)*  
*Pomodoro e mozzarella con pesto (Tomaten-Mozzarella mit Pesto)*  
*Vitello – tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)*  
*Formaggio di pecora conservate (eingelegter Schafskäse)*  
*Fico fresco con Prosciutto di Parma (frische Feigen mit Parmaschinken)*  
*Gamberetti marinati al olio (Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch)*

### **Insalata (Salate)**

*Insalata calamari (Salat von frischen Calamari)*  
*Melone al porto (Melone mit Portwein)*  
*Insalata verde (Blattsalate mit verschiedenen Dressings)*

### **Minestre (Suppe)**

*Minestrone con Bruschetta*  
*(Italienische Gemüsesuppe mit italienischem Knoblauchbrot)*

### **Piatto caldo (Warme Gerichte)**

*Piccata alla milanese con tagliatelle*  
*(Schnitzel vom Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Kruste mit hausgemachten bunten Bandnudeln)*  
**oder**  
*Involtini di vitello con spiedini di risotto e spinaci.*  
*(gefüllte Kalbfleischröllchen vom Kalbsrücken mit frischem Blattspinat und Champignon-Risotto)*

\* \* \*

*Filetti di pesce nobile grigliati di al burro d´oliva con patate al rosmarino*  
*(Gegrillte Edel-Fischfilets von Lachs, Wels, Loup de mer, Riesengarnelen und Buttermakrele dazu*  
*Olivenbutter mit Rosmarinkartoffeln)*

**oder**

*Filetto di maiale con prosciutto di parma e salvia avvolto in grappa jus ,escolato con verdure di*  
*mercato e gnocchetti romani*  
*(Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei umwickelt auf Grappa-Jus dazu gemischtes Gemüse*  
*vom Markt und römische Gnocchi))*

### **Formaggio (Käse)**

*Formaggi tradizionali Pane grissini, ciabatta e burro*  
*(regionale Käseauswahl mit Brot, Grissinis, Ciabatta und Butter)*

### **Dolci (Dessert)**

*Cassata (Eisbomben)*  
*Tiramisú*

**€ 54,50 pro Person**

*Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.*