



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.