



## MEDITERRANES BUFFET

### Bitte wählen Sie 1 Suppe

Weißer Tomatenessenz mit Basilikumcappuccino  
Andalusisches Gazpacho im Gläschen auf Ice präsentiert  
Cremiges Avocadosüppchen mit roten Chilifäden



### Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Gegrillte Anti Pastivariation in kaltgepresstem Oliven-Kräuteröl eingelegt  
Knackig frischer Panzanella Salat mit Thymianvinaigrette mariniert und gerösteten Ciabattacroutons abgerundet  
Sonnengereifte Strauchtomaten mit zartem Mozzarella gepaart und frischem Basilikumpesto parfümiert  
Hirtenkäse von griechischer Schafsmilch mit Oliven und Kräuter de Provence mariniert  
Carpaccio von der Putenbrust mit Thunfischsoße überzogen und Kapernäpfel verziert  
Bunter Gemüse Cous Cous Salat im Gläschen drapiert mit Schafskäseschnee bepudert  
Herzhafter Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanhobel vollendet  
Internationale Auswahl herzhafter Weich- und Hartkäse mit zart schmelzendem Ziegenkäse und blauen Trauben verziert  
Knackiger Rucola- Cherrytomatensalat mit würzigem Parmesanhobel und altem Balsamico abgerundet

Dazu reichen wir Ihnen eine reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter



### Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen

Gebratene Lachsschnitte mit erfrischender Limetten-Estragonsoße auf glacierten Zuckerschoten-Karottengemüse und Parmesanrisotto  
Saftig gebratene Hähnchenbrustfilets auf einem Paprika-Chorizzobett mit Rosmarin-Knoblauchöl marinierten Drillingen  
Gegrillte Doradenfilets auf würzigem Tomaten-Ziegenkäse-Fondue mit duftendem Reis  
Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit gedrehten Thymiantagiatelle  
Gegrillte Putenmedaillons auf würzigem Tomaten-Ziegenkäse-Fondue und Risoleèkartoffeln  
Kartoffelgnocchi in würziger Gorgonzolasoße mit sonnengereiften Kirschtomaten, gezupften Rucola und Sonnenblumenkernen



### Bitte wählen Sie 2 Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbisquit und Kakaopuder  
Zart schmelzende Panna Cotta mit Himbeertopping  
Luftig geschlagene Latte Macchiato Creme mit Kakao bepudert  
Feigenviertel im karamelisierten Portweinsud

**28,90 € (Brutto)**

Preis pro Person ab 30 Gäste



al dente group GmbH & Co. KG  
GF: Ronald Pohl  
Werner-Hartmann-Straße 1  
01099 Dresden



Firmensitz Dresden  
HRA 8632  
Amtsgericht Dresden  
SteuerNr.: 202/166/25804



Büro: 0351 / 427 555 0  
Mail: [info@aldente-group.de](mailto:info@aldente-group.de)  
[www.aldente-group.de](http://www.aldente-group.de)



p.h.Gesellschafterin  
al dente Verwaltungs GmbH  
Firmensitz Dresden HRB 31 632  
Amtsgericht Dresden



Sparkasse Dresden  
IBAN:  
DE 76 850 50 300 0 221 02 66 22  
SWIFT (BIC): OSDDDE81XXX