

Buffet Classico Freddo - Klassisk kold buffet

Bruschetta ai 3 pesti - Bruschetta med 3 forskellige pesto

Caprese Salat - Bøffelmozzarella og cherrytomat salat

Bresaola con rucola e parmigiano - Lufttørret okseinderlår med rucola og Parmigiano Reggiano

Carpaccio di manzo - Rå-marineret oksekød i olivenolie, Parmigiano Reggiano og frisk fennikel

Vitello tonnato - Kalvefilet i skiver med tuncreme, kapers

Prosciutto di Parma - Velkendt lufttørret Parma skinke

Finocchiona - Salame med fennikelfrø

Salame al tartufo - Salami med sort troffel

Carciofi grigliati - Grillede artiskokker

Melanzane grigliate - Grillede auberginer

Zucchine grigliate - Grillede squash

Fagioli conditi - Bønnesalat med rødlog i balsamico

5 formaggi di mucca e pecora con miele e mandorle 5 forskellige Ost afko og fære med honning og mandler

Tiramisu' - dessert

Pane - Brød

Oliven olie- Balsamico eddike-

Pr. person kr. 229,- (min 8 personer)



Buffet Campano (specialiteter fra Campania regionen)

Culatta di Serino- Culatta skinke(Bedste del af skinken) fra Serino område

Pancetta arrotolata di Serino - Italiensk saltet og krydret Bacon fra Serino område

Capicollo di Brasiliano - Luførret, krydret og roget nakkefilet fra Bracigliano område

Soppresata di Salerno- Specielt salami med fyldig smag fra Salerno område

Caciocavallo Cilentano - Halvfast koost fra Cilento område

Insalata di Mozzarella di bufala D.O.P con pomodorini San Marzano - Salat med Bøffel Mozzarella fra Salerno og San Marzano cherrytomater

Zucchini alla scapece - Friteret squash med mynt og eddike

Melanzane a funghetti - Små stykker af auberginer friteret med friske tomater og basilikum

Parmigiana di melanzane- Aubergine kage

Calzoncelli fritti - Friteret små calzone fyldt med ricotta og salame

Crocchette di patate - Kartoffler kroketter

Salsiccia e friarielli - Italiensk medister med napolitanske broccoliblade

Pasta al forno napoletana - Ovnbagt pasta med små frikkadelle, salami, æg, mozzarella og parmesan

Gnocchi alla Sorrentina - Kartoffler pasta med cherrytomat sauce, mozzarella og parmesan

Carne alla pizzaiola - Oksefilet i skiver, tomat sauce, hvidløg, hvidvin

Ricotta e pera - Ricotta og pære terte

Baba'- Napolitansk baba kage med rom smag og chokolade

Pane- Brød

Oliven olie - Balsamico eddike

Pr. person kr. 289,- (min 8 personer)



Buffet Vegetariano

Pesto al basilico - Basilikum pesto

Grissini con crema al formaggio - Grissini med oste krem

Insalata mista con funghi marinati, pomodorini, fagioli, cipolle boretane -Blandet salat med marineret svampe, cherrytomater, bønner og boretane løg

Melanzane grigliate- Grillede aubergine

Zucchini grigliate - Grillede squash

Cuori di carciofi grigliate - Grillede artiskokhjerter

Peperoni grigliate con olive nere - Grillede peberfrugter med sorte oliven

Parmigiana di melanzane - Aubergine kage

Cannelloni al forno- Cannelloni pasta fylde med ricotta ost og spinat, tomat sauce, mozzarella

Arancini di riso ai porcini - Risotto kugler fylde med Karl johan svampe

Frittata di asparagi e pecorino romano- Italiensk æggekage med grønne asparges og fåreost

5 formaggi di mucca e pecora con mandorle e miele - 5 forskellige oste af ko og fåre med mandler og honning

Tiramisu

Cheese cake

Pane - Brød

Oliven olie - Balsamico eddike

Pr. person kr. 249,- (min 8 personer)

