

## *Original Italiensk luksus buffet*

Pr. kuvert 185,- min. 10 kuverter

- leveres serveringsklar på fade, -lige til at sætte på bordet !

### **CARPACCIO**

-af oksefilet i tynde skiver, marineret i jomfru olivenolie og friskpresset citronsaft. Serveres med høvlet parmesan og basilikum

### **TIGER REJER**

-store hvidløgsristede varmtvandsrejer, serveret med ristet persille og citronbåde

### **MOZZARELLA**

-med tomat og basilikum, tomaterne er dryppet med balsamisk eddike og jomfru olivenolie

### **ITALIENSKE PØLSER, 2 SLAGS**

-Mortadelpølse, og italiensk salami i skiver, og pyntet med krydderurter

### **PARMASKINKE**

-serveret i tynde skiver, anrettet med ruccola og økologisk gedeost marineret i urter og jomfru olivenolie

### **KALVEKØD I TUNSAUCE MED KAPERS (Vitello tonnato)**

-kødet er tykstegsfilet fra opdrættet dansk sødmælkskalv

### **PASTASALAT**

-i salsa ruccola med basilikum, parmesan, hvidløg, pinjekerner, jomfru- og solsikkeolie, anrettet med cherrytomater og rød peber

### **GRILLET KYLLINGEBRYST**

-marineret i vin, olivenolie og krydderurter

### **ITALIENSK GRØNTSAGSFAD**

-soltørrede tomater, store oliven, marinerede og grillede artiskokhjerter samt blandede krydderurter

### **MIXET GRØN SALAT**

-med dressing af olivenolie, balsamisk eddike og krydderurter

### **GORGONZOLA**

-med friske dadler fra Israel og grøn peber

### **FRISKBAGT ITALIENSK BRØD**

-italiensk stenovns brød med durumhvede, friskbagt hos den italienske bager på Nørrebro, hertil friskkærnet økologisk smør

### **TIRAMISU**

-original italiensk dessertkage med marsala (is-dessert kage)

## *Original Italiensk buffet*

Pr. kuvert 130,- min. 10 kuverter

- leveres serveringsklar på fade, -lige til at sætte på bordet !

### **CARPACCIO**

-af okseinderlår i tynde skiver, marineret i jomfru olivenolie og friskpresset citronsaft. Serveres med høvlet parmesan og basilikum

### **HVIDLØGS REJER**

-lækre hvidløgsristede rejer, serveret med ristet persille og citronbåde

### **MOZZARELLA**

-med tomat og basilikum, tomaterne er dryppet med balsamisk eddike og jomfru olivenolie

### **ITALIENSKE PØLSER, 2 SLAGS**

-Mortadelpølse, og italiensk salami i skiver, og pyntet med krydderurter

### **KALKUNFILET I TUNSAUCE**

-skiver af braicheret kalkun-brystfilet, anrettet i sauce af tun, sardel, kapers og citron

### **PARMASKINKE**

-serveret i tynde skiver, anrettet med ruccola og meloner i både

### **PASTASALAT**

-i salsa ruccola med basilikum, parmesan, hvidløg, pinjekerner, jomfru- og solsikkeolie, anrettet med cherrytomater og rød peber

### **ITALIENSK GRØNTSAGSFAD**

-soltørrede tomater, store oliven, marinerede og grillede artiskokhjerter samt blandede krydderurter

### **GORGONZOLA**

-med friske druer og grøn peber

### **FRISKBAGT ITALIENSK BRØD**

-italiensk stenovns brød med durumhvede, friskbagt hos den italienske bager på Nørrebro, hertil friskkærnet økologisk smør

### **TIRAMISU**

-original italiensk dessertkage med marsala (is-dessert kage)