

Vorschläge für ein Catering „mediterranes Essen“

Kaltanteil:

Baguette und Dips (Thunfischdip, Aioli-Dip, Paprika-Feta-Dip, Dattel-Curry-Dip, Avocado-Dip, Oliventapenade)
CousCousSalat
Vitello Tonnato
Nudelsalat auf italienische Art
Pulposalat
Antipastispieße
Bruschetta zum selbst belegen
Wassermelonen-Feta-Salat
Aufschnittplatte spanisch/italienisch
Brotsalat Tomate-Mozzarella
spanische Kartoffeltortilla mit Spinat
Gazpacho
Hähnchen-Mango-Salat

Warmanteil:

Putengeschnetzeltes – Toskana (Cherrytomaten, Spargel, Salbei) und Reis
gefüllte Champignons
gefüllte Zucchini
Albondigas in Tomatensugo
Datteln im Speckmantel
Lammspieße in Dattelsauce
Hähnchen-Ananas-Spieße
gebackener Ziegenkäse mit Feigen
Caponata
Hähnchen in Tumbet
Hähnchen mit Tomate Mozzarella überbacken
Parmesan-Aubergine
Spaghetti Putanesca
Trüffeltagliatelle
Papas Arugada mit Mojo Rojo
spanische Krokette mit Jamon, Manchego oder Spinat
überbackene Miesmuscheln
Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Gremolata
Fisch in Gemüse-Mango-Soße

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu
Zitronencreme mit Minze und Pfirsichen
Melonensalat