WIR HABEN DA WAS ANGERICHTET!

Live-Pasta

Artisst

BBQ & FOOD TRUCK CATERING

Tagliatelle im Parmesanlaib veredelt. Drei weitere Pasta-Spezialitäten live in der Pfanne zubereitet. Dazu hausgemachte Antipasti und feine Toppings.

Antipasti zum Auftakt

VORSPEISEN & OFENBROT

Gegrilltes Marktgemüse

Zucchini, Auberginen und Paprika in Kräuter-Olivenöl, dazu Artischockenherzen, Oliven und Kapernäpfel.

Wildkräuter- & Rucola-Salat

Mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und altem Balsamico-Dressing.

Insalata Caprese

Aromatische Strauchtomaten mit cremigem Büffelmozzarella, frischem Basilikum und nativem Olivenöl.

Frisches Ofenbrot

Hausgemachte Rosmarin-Focaccia mit Meersalz und knuspriges Ciabatta.

Pasta live erleben

PARMESANLAIB & LIVE IN DER PFANNE

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt und direkt vor Ihren Gästen im ausgehöhlten, 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano cremig gezogen.

Fregola Sarda con Gamberi & Zafferano

Geröstete sardische Hartweizen-Pasta nach Risotto-Art zubereitet mit gebratenen Riesengarnelen, Weißwein, edlem Safran und einem Hauch frischer Zitrone.

Tagliolini al Pollo

Feine Pasta mit zart gebratenen Hähnchenbruststreifen, sonnengetrockneten Tomaten, frischen mediterranen Kräutern und einer leichten Weißwein-Rahm-Sauce.

Paccheri ai Funghi

Große, röhrenförmige Pasta geschwenkt mit aromatischen, gebratenen Waldpilzen, frischem Thymian, Knoblauch und einem Hauch Weißwein-Rahm.

Das gewisse Extra

TOPPINGS & FINISHES

Cremige Akzente

Stracciatella di Burrata und gesalzener Zitronen-Ricotta zum individuellen Auflegen.

Crunch & Röstaromen

Zitronen-Kräuter-Pangrattato, geröstete Pinienkerne und knusprige Kapern-Blüten.

Italienische Hartkäse

Frisch geriebener Parmigiano Reggiano und gehobelter Pecorino Romano.

Frische Kräuter & Würze

Hausgemachte Gremolata, frisches Basilikum, Peperoncino-Öl und schwarzer Pfeffer.

Zum süßen Abschluss

Schoko-Brownie-Creme
mit Sauerkirschen

Maracuja-Joghurt-Mousse
mit Maracujaspiegel

ARTISST · BBQ & FOOD TRUCK CATERING
Westerkappelner Str. 17 · 49504 Lotte-Wersen
015770545352 · artisst@mail.de
www.hofbuffet.de