



Pasta Lucia – Manufaktur-Pasta-Buffer

Ein Buffet rund um unsere **hausgemachte Pasta aus der Manufaktur Pasta Lucia**. Verschiedene Nudelsorten treffen auf klassische italienische und mediterrane Saucen, sodass sich jeder Gast seine Lieblingskombination zusammenstellen kann. Ideal für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern und größere Veranstaltungen.

Antipasti & Vorspeisen

- Bruschetta mit Tomaten, Basilikum & Olivenöl
- Mediterranes Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika & Champignons
- Caprese mit Cherrytomaten, Mozzarella & Basilikum
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken & zwei Dressings
- Hausgebackenes Baguette und Ciabatta aus unserer Dampfbäckerei
- Kräuterbutter & Tomatenbutter

Pasta aus unserer Manufaktur

Radiatore

mit Putenstückchen, Champignons und Sahne - Sojasauce

Spirelli

mit hausgemachter Sauce Bolognese vom Rind

Rotelle

mit Tomatensauce (Omas Rezept)

Rigatoni

mit Grillgemüse, Tomaten, Knoblauch & Olivenöl

Wehlmuschel

mit cremiger Tomaten-Sahne-Sauce, Parmesan & frischem Basilikum

Speciale – Live Cooking Station

Pasta zur Wahl

aus dem Käselaiab



Unsere Saucen & Toppings

Zusätzlich zum individuellen Verfeinern:

- Hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Arrabbiata
- frisch geriebener Grana Padano
- Rucola
- geröstete Kerne
- Chiliöl
- Kräuteröl

Dessert

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Tiramisu im Glas