

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menu Semplice

Minestrone di Verdure

Gehaltvolle Gemüsesuppe aus Italien

*

Penne con Punte di Filetto, Funghi e Cipolla

Kurze Röhrennudeln mit Spitzen vom Schweinefilet, Champignons & Zwiebeln

*

Panna Cotta al Sentore di Bosco

Gelierter Sahnepudding auf einem Fruchtspiegel

*

18,00 EUR pro Person

~

Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat

*

Linguine al Salmone & Vodka su Letto di Rucola

Schmale Bandnudeln mit Lachs & Wodka auf einem Rucola – Bett

*

Perfetto alla Frutta

Hausgemachtes Obst-Parfait

*

19,50 EUR pro Person

~

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe mit Croutons

*

Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischten Salat

*

Tiramisu

Tiramisu – Löffelbiskuit-Dessert aus Venetien

*

22,50 EUR

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menu un Poco di Più

Zuppa di Melograno con Frutti Canditi
Granatapfel-Süppchen mit kandierten Früchten

*

Involtino di Tacchina Ripiena con Castagne e mandorle tostate, Purea di Sedano e patate
Putenröllchen gefüllt mit Kastanien & Mandeln, serviert mit Sellerie-Kartoffelpüree

*

Il Perfetto di Cannella con la Crema allo Zabaione
Zimtparfait mit Eierpunsch-Creme

*

29,50 pro Person

~

Scampi all'Arancia
Gebratene Scampis auf Orangensauce

*

Tagliolini al Tartufo
Dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln

*

Filetti di Scorfano Atlantico Livornese
Frisches Rotbarschfilet „Livornese“ mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat

*

Crema Caramellata
Karamellcreme

*

32,50 EUR pro Person

~

Fonduta di Pomodoro Secco sul Crostone di Pane Bigio
Trockene Tomatenpastete mit Grönland-Krabben

*

Tagliolini al Limone
Dünne Bandnudeln mit Zitronensauce

*

Orata sulla Foglia di Verza, Patata Castello e Carota Novelle
Dorade im Weißkohlmantel mit Schlosskartoffeln & jungen Karotten

*

Spuma al Cioccolato
Schokoladenschaum

*

39,50 EUR pro Person

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menu Solennemente

Carpaccio di Anatra

Carpaccio von der Barbarie-Entenbrust in Orangen-Kräuter-Sauce auf Feldsalat

*

Tortelloni al Tartufo

Teigtaschen gefüllt mit Trüffeln in Butter & Parmesankäse

*

Filetti di Coda di Rospo Siciliano

Filet vom Seeteufel nach sizilianischer Art mit Olivenöl & Rosmarin, Kartoffeln & Salat

*

Spuma al Cioccolato

Schokoladenschaum

*

45,50 EUR pro Person

~

Gamberetti alla Griglia

Garnelen vom Grill auf Rucola-Salat

*

Risotto con Funghi

Risotto mit frischen Pilzen der Saison

*

Bistecca al Gratin

Kalbssteak überbacken mit Taleggio, dazu Rosmarin-Kartoffeln & kleiner gemischter Salat

*

Spuma al Cioccolato bianco

Mousse von weißer Schokolade

*

46,50 pro Person

~

Roastbeef con Salsa Verde

Roastbeef mit grüner Sauce auf Salat-Bouquet

*

Linguine con Coda di Rospo

Schmale Bandnudeln mit Streifen vom Seeteufel-Filet & grünem Spargel

*

Filetto di Manzo

Argentinisches Rinderfilet in dreierlei Pfeffersauce mit Rosmarin-Kartoffeln & gemischtem Salat

*

Crema Bruciata

Crème brûlée – gebrannte Creme mit Karamellkruste

*

48,50 EUR pro Person

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menu di Gala

Conchiglie di San Giacomo

Jacobsmuscheln mit Mango auf Rote Beete – Carpaccio

*

Tagliolini al Tartufo

Hausgemachte, sehr dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln

*

Filetto di Branzino

Wolfsbarschfilet in Safran-Sauce

*

Sorbetto al Limone

Zitronensorbet

*

Filetto di Manzo „Rossini“

Tournedos „Rossini“ mit Gänsestopfleber & Trüffeln

*

Tartine di Cioccolata

Hausgemachte Schokoladentörtchen auf frischer Vanillesauce

*

79,50 EUR pro Person

~

Cocktail di Gamberi

Cocktail vom frischen kanadischen Hummer

*

Filetto di Pesce Spada Caprese

Frisches Schwertfischfilet auf Büffel-Mozzarella & Tomaten mit Basilikum-Pesto & altem Balsamico

*

Filetti di Rombo Siciliano

Baby-Steinbuttfilet nach sizilianischer Art mit Olivenöl & Rosmarin

*

Sorbetto al Lampone

Himbeersorbet

*

Quaglia con Prosciutto di San Daniele

Ausgelöste Wachteln gefüllt mit San Daniele-Schinken in Portweinsauce mit frischen Feigen

*

Mille Foglie

Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit italienischer Edelcreme auf Waldbeeren

*

85,50 EUR pro Person

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Natürlich sind gegen geringe Aufschläge auch niedrigere Personenzahlen möglich. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Unsere Preise enthalten Service & Mehrwertsteuer.