

Herbst Menüvorschläge

Wir servieren Ihnen unsere Menüs ab ca. 15 Personen.

Selbstverständlich können Sie sich aus den Vorschlägen auch Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Wir bitten um Verständnis, dass wir aus küchenorganisatorischen Gründen nicht mehrere verschiedene Menüs für eine Gruppe servieren können.

Menü 1

San Daniele Schinken an Cantaloupe-Melone

•

Iberico-Schweine-Karree auf Portwein- Sauce / Rosmarinkartoffel / Saisongemüse

oder

Wolfsbarschfilet auf Safran-Spiegel / Kartoffel-Spinat Püree

•

Panna-Cotta mit frischen Früchten

42,00 € pro Person

Menü 2

Tartar vom Wildlachs mit Kaviar / Schnittlauch-Dip

•

Kalbsfilet in Rahmsauce mit Pilzen der Saison / Rosmarinkartoffeln / Saisongemüse

oder

Medaillon vom Seeteufel gebraten im Pfefferkruste / Kartoffeln / Saisongemüse

•

Frische Obstbecher / Vanilleeis / Amaretto di Saronno

48,50 € pro Person

Menü 3

Vitello Tonato-Classico, nach Piemonteser Art

•

Argentinisches Rinderfilet auf Gorgonzola-Taleggio- Sauce
/ Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Steinbuttfilet alla Livornese / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln

•

Tiramisu mit Obstgarnitur

56,50 € pro Person

Vegetarisches Menü

Zucchiniflan auf Parmesan-Creme

•

Leicht tomatisierte Paccheri / Ratatouille-Gemüse

•

Obstsalat aus frischen Früchten der Saison mit Zitroneneis

34,50 € pro Person

• • • • •

Die Zwischengerichte können zu jedem Menü hinzugefügt werden.
Der Preis erfolgt mit Absprache unserer Mitarbeiter.

Gerne können Sie sich ein Menü nach Ihren Wünschen, bestehend aus einzelnen Menübestandteilen zusammenstellen. Der Menüpreis kann dadurch variieren. Ein Menü besteht aus mindestens drei Komponenten. Eine rechtzeitige schriftliche Vorbestellung ist erforderlich.

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmeranzahl bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn angepasst werden kann. Wir bitten Sie um Verständnis, dass nach diesem Zeitpunkt eine Kostenentschädigung pro fehlende Person berechnet wird.