

Im folgenden unsere Menü-Vorschläge für Gruppen
ab 15 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menü aus.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü
zusammen.

Eine Getränkepauschale finden Sie am Ende.

Vegetarische Alternativen können problemlos Vorort
bestellt werden.

Änderungen der Personenzahl können bis 20 Uhr am
Veranstaltungs-Vortag durchgegeben werden. Danach ist
die Berechnungsgrundlage die angegebene
Personenanzahl.

Menü I

Vorspeise

CAPRESE SALAT

Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum

Hauptgang

SPEZZATINO TOSCANA

Rindfleischgulasch toskanischer Art mit Pilzen
Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

PANNA COTTA

Mit Pfirsich-Coulis

€ 34 pro Person

Menü II

Vorspeise

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Hauptgang

FARAONA ALLA VOLARE

Gebratene Perlhuhnbrust mit Pilzen der Saison

Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

CREME CARAMEL

€ 39 pro Person

Menü III

Vorspeise

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Mit Parmesan überbackenes Auberginentörtchen mit
Mozzarella & Tomatensoße

Hauptgang

FILETTO DI LUCOPERCA CON RAGU DI FUNGHI

Gebratenes Zanderfilet mit cremigen Pilzragu

Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

€ 43 pro Person

Menü IV

Vorspeise

CARPACCIO DI TONNO

Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette &
Gemüsewürfeln

Hauptgang

OSSO BUCO

In Gemüsesud geschmorte Kalbsbeinscheibe
Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

TIRAMISU

€ 49 pro Person

Menü V

Vorspeise

ANTIPASTI MISTO

Gemischte Vorspeise

Caprese/Carpaccio di Manzo/Vitello Tonnato

Hauptgang

FILETTO DI ROMBO CON RAGU DI ASPARAGI

Gebratenes Steinbuttfilet auf grünem Spargelragout
Beilagen: Gebackenen Kartoffeln & Gemüse

Dessert

TIRAMISU

€ 53 pro Person

Menü VI

Vorspeise

MEDAGLIONI DI TONNO

Thunfischmedaillons in Pfefferkruste auf krokanten
Fenchelsalat

Hauptgang

FILETTO DI ANGUS ALLA TROPEA

US Prime Filet - Mit gebratenen Tropez Zwiebeln in
Rotweinsauce

Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

TIRAMISU

€ 59 pro Person

Menü VI

Vorspeise

ANTIPASTI SPECIALE

Gebratenes Thunfischmedaillon in Pfefferkruste,
Calamaretti Fritti & Gebratene Gamberoni &
Meeresfrüchtesalat

Hauptgang

USDA PRIME DRY AGED RIBEYE

US Prime Entrecote gegrillt
Beilagen: Gebackene Kartoffeln & Gemüse

Dessert

TIRAMISU

€ 64 pro Person

**Zusätzliche
PRIMI PIATTI (Zwischengerichte):**

PASTA VERDURA
Penna mit Gemüsewürfeln & Parmigiano
+€ 7,50 pro Person

PASTA AL TARTUFO
Cavatelli mit schwarzen Trüffeln
+€ 9,50 pro Person

**GETRÄNKEPAUSCHALE
WÄHREND DES ESSENS**

**San Pellegrino
Biere
Softdrinks
Hauswein (Weiss und Rot)**

€ 26 pro Person