

ALLE MENÜS UND BUFFETS AB 10 PERSONEN

FRÜHLINGSMENÜ PRO PERSON € 45,00

VITELLO TONNATO, CARPACCIO RUCOLA, PARMESAN
UND MEERESFRÜCHTESALAT

ORECCHIETTE AGLIO, OLIO, BROCCOLI E PROFUMO DI
ACCIUGHE

DORADENFILET AN OLIVENKRUSTE MIT
KRÄUTERKARTOFFELN UND BEILAGENSALAT

ZWEIERLEI SORBET AN FRUCHTGARNIERUNG

SOMMERMENÜ PRO PERSON € 40,00

FISCH CARPACCIO AN RUCOLA, SHRIMPS COCKTAIL
UND MEERESFRÜCHTESALAT

DORADENFILET MIT KRÄUTERBROTKRUSTE AN
KNOBLAUCH DILL VINAIGRETTE

BEILAGEN SALAT UND ROSMARINKARTOFFELN

ZITRONENSORBET MIT PROSECCO AN FRISCHER
MINZE

HERBSTMENÜ PRO PERSON € 48,00

FELDSALAT AN CHERRY TOMATEN, CROUTONS, SPECK
UND ZITRONENVINAIGRETTE

PENNE LISCE AN BIRNEN GORGONZOLA SAUCE

SCHWEINEFILET AN GRÜNER PFEFFERSAUCE,
GRATINIERTE KARTOFFELN UND GESCHMORTEN
ZUCCHINI

SCHOKOLADENKUCHEN AN KIRSCH SAUCE

WINTERMENÜ PRO PERSON € 56,00

ZWEIERLEI CARPACCIO AN RUCOLA, PARMESAN D.O.P.,

CHAMPIGNONS UND PIKANTER SAUCE

KARTOFFELSUPPE AN SHRIMPS

RINDERFIELT (180 G) AN CHAMPIGNONSSAUCE MIT
BRATKARTOFFELN UND BROCCOLI

AMARETTO ZIMT SEMIFREDDO

MENU CILENTANO PRO PERSON € 45,00

KÜRBISSUPPE AN SHRIMPS

MEZZE PENNE TRICOLORE AN KALBSBOLOGNESE

MAISPOULARDE AN PECORINO, PARMA SCHINKEN
DAZU GRATINIERTER BLUMENKOHL UND
BRATKARTOFFELN

VANILLE CREME AN SAHNE UND FRUCHTSPIESS

MENU GIOVANNI PRO PERSON € 42,00

TORLETTE DI MELENZANE AN TOMATENSAUCE UND
PARMESAN D.O.P.

WALDPILZ RISOTTO

SCALOPPINA VOM SCHWEIN ALLA BOLOGNESE AN
BROCCOLI UND ROSMARINKARTOFFELN

OBSTSALAT AN VANILLE EIS

VEGETARISCHES MENU PRO PERSON € 29,00

MINISTRONE

GRATINIERTE CRESPELLE GEFÜLLT MIT RICOTTA SPINAT

APFELSTRUDEL AN VANILLE EIS

MENU NICOLA PRO PERSON € 35,00

EDELPILZ SUPPE AN CROSTINI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

ZUCCHINISCHIFFCHEN 4 KÄSE AN SAFRANSAUCE

TIRAMISU´

BUFFET 1 PRO PERSON € 39,00

VITELLO TONNATO, CARPACCIO ZWEIERLEI RUCOLA
PARMESAN UND PIKANTE SAUCE, GRILL GEMÜSE,
TARALUCCI AN SCHAFSKÄSE CREME, FEIGENSENF UND
WALNÜSSEN

MEZZE PENNE TRICOLORE AN ZUCCHINI,
HÄHNCHENBRUST STREIFEN UND
GORGONZOLASAUCE

SALTIMBOCCA AN PRINCESSBOHNEN UND
THYMIANKARTOFFELN

PANNACOTTA AN WALDFRUCHTSAUCE UND FRISCHE
MINZE

BUFFET 2 PRO PERSON € 45,00

MEERESFRÜCHTESALAT, CRESPELLE GEFÜLLT MIT
CREMEFRAICH UND GERÄUCHERTEN LACHS,
CRESPELLE GEFÜLLT MIT THUNFISCH KAPERN UND
EISBERG SALAT

GEMISCHTER SALAT MIT DREIERLEI VINAIGRETTE

ORRECCHIETTE AGLIO, OLIO, PEPERONCINI,
SARDELLEN UND BROCCOLI

LACHSFILET AN WEISSWEINKRÄUTERSAUCE,
SALZKARTOFFELN UND SPINAT

ZWEIERLEI SORBET

BUFFET 3 PRO PERSON € 42,00

ARANCINI, GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, TORETTE DI
MELENZANE, GRILLGEMÜSE,
OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATENSAU

MACCHERONI AN SALSICCIARAGÚ

KALBSBRATEN AN GRATINIERTEN KARTOFFELN UND
BROCCOLI

VANILLE CREME AN SAHNE UND FRUCHTGARNIERUNG

BUFFET 4 PRO PERSON € 39,00

ITALIENISCHE AUFSCHNITT/KÄSEPLATTE AN
HONIGMELONE PARMASCHINKEN,
OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN

PENNE LISCE AN TOMATEN BASILIKUM RICOTTA SAUCE
AN GEHOBELTEN KÄSE

SCALOPPINA VOM SCHWEIN ALLA BOLOGNESE AN
GRATINIERTEM BLUMENKOHL UND KRÄUTER
KARTOFFELN

OBSTSALAT AN VANILLE EIS