

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,  
GRATINIERT 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

