

Urlaubserinnerungen

edles, gegrilltes Lachsfilet

ganze Seiten (ohne Haut & ohne Gräten) auf Blattspinat
nappiert mit feiner Zitronen-Salbei-Butter

mediterranes Schweinefilet

im Ganzen gebraten und in Tranchen geschnitten
mit gebackenen Kirschtomaten an Balsamico-Rosmarin-Reduktion

Rosmarinkartoffelspalten

große Kartoffelspalten mit frischen Kräutern und Chili-Trüffelöl

Tagliatelle von frischer Pasta

mit gehobeltem Parmesan und Trüffelöl in der Pfanne geschwenkt

italienisches Pfannengemüse

Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, frische Champignons
junger Lauch und Äpfel mit frischen Kräutern lecker geschmort

Strauchtomaten mit Mozzarella

feinem Ruccola und Basilikumpesto



Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte:

- Putenbrustfilet-Roulade ~Florenz~
zartes Filet, gefüllt mit grünem Spargel
und Frischkäse;
an fruchtig-spritzigem Champagnerrahm
für nur zusätzlich: 1,90 € / Pers.

Antipastivariationen:

gegrillte Champignons, gefüllte Lombardis, Meeresfrüchte (separat angerichtet)
getrocknete, gefüllte Tomaten, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikafilets
dazu: Steinofenbrot & Dip

ab 40 Personen für nur: 6,90 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

italienische Panacotta auf Waldbeeren mit gehackten Pistazien
klassisch-italienisches Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.

PREISE

ab 40 Personen für nur: 24,50 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 25,90 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten