

Urlauberinnerungen

Putenbrustfilet-Roulade ~Florenz~

zartes Filet, gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse;
an fruchtig-spritzigem Champagnernahm

edles, gegrilltes Lachsfilet

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

gegrilltes, italienisches Raccordo

vom Schweinemedallions im Parma Schinken-Mantel
an tomatisierter brauner Bratenjus mit Gartenkräutern und Portwein

Rosmarinkartoffelspalten

große Kartoffelspalten mit frischen Kräutern und Chili-Trüffelöl

hausgemachte Gnocchi

von gekochten Kartoffeln mit Ruccola - in Nussbutter 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



PREISE

ab 4o Personen für nur:	21,9o € / Pers.
ab 2o Personen für nur:	23,9o € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

Antipastivariationen:

gegrillte Champignons, gefüllte Lombardis, Meeresfrüchte (separat angerichtet)
getrocknete, gefüllte Tomaten, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprikafilets

ab 4o Personen für nur: 4,9o € / Pers.

Dessert-Vorschlag

hausgemachte Zabaione auf Waldbeeren mit zerstoßenen Amarettini
klassisch-italienisches Tiramisu mit Mascarpone, Amaretto und Espresso

ab 4o Personen für nur: 3,9o € / Pers.