

## Konditionen

### Adresse

Laterne im historischen Schlossturm  
Burgplatz 30  
40200 Düsseldorf  
Buchungsanfragen: 0211 / 490 178

Die Laterne kann privat bzw. geschäftlich für eine Gesellschaft bis maximal 50 Personen, ab 19.00 Uhr angemietet werden.

### Anmietung

Der Auftraggeber mietet die Laterne im Schlossturm unmittelbar von dem Stadtmuseum der Stadt Düsseldorf an. Die Raummiete beträgt derzeit 350,- €

Miete ab 1.9.2014: 400,- €

Miete ab 1.9.2016: 450,- €

Die Gruppo Fusco GbR übernimmt das Inkasso der Raummiete und wird diese an die Stadt Düsseldorf weiterleiten. Eine feste Reservierung kommt erst zu Stande nach Gutschrift der Mietgebühren auf das Konto:

Kontoinhaber: Gruppo Fusco GbR · Konto-Nr. 670 48 140 · BLZ 300 501 10 Stadtparkasse Düsseldorf

### Security-Gebühren

Zur Wahrung der großen Werte im Schifffahrtsmuseum muss bei jeder Veranstaltung ein Sicherheitsunternehmen der Stadt Düsseldorf beauftragt werden. Derzeit wird eine Personen für die Security ab 18.00 Uhr benötigt um die Eingangstüre zum Schlossturm bis zum Ende einer Veranstaltung zu bewachen.

pro Stunde € 16,00 zuzüglich MwSt.

zuzüglich 50 % Sonntagszuschlag / zuzüglich 100 % Zuschlag an Feiertagen

Die Kosten für den Sicherheitsdienst werden über uns abgerechnet. Wir leiten sie an das Sicherheitsunternehmen weiter, da wir die Beauftragung übernehmen.

### Leihgebühr

Teller allgemein, Bestecke und Gläser sind gebührenfrei

Folgendes wird nach Aufwand, Personenanzahl und Tischanordnung berechnet:

Tischwäsche / Servietten / Stuhlhussen

Alle weiteren Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne!

### Personal

Oberkellner, Sommelier und Küchenchef ..... € 26,00

Koch, Kellner, Buffetier und Spüler ..... € 20,00

Personalbestellung muss gesondert abgesprochen werden.

**Alle Preise (ausgenommen der Raummiete) gelten zuzüglich der gesetzlichen MwSt.**

## Flying-Buffets

| <b>Vorspeisen - Im Happy-Spoon serviert:</b>                               | pro Portion |
|--|-------------|
| Tomaten-Oliventatar  | € 3,00      |
| Hackbällchen mit Limettensauce   | € 3,00      |
| Rosa Krevetten mit Melonenkugel und Cocktailsauce                          | € 3,00      |
| Thunfischtatar auf Avocadosalat  | € 3,00      |
| Lachstatar auf Gurken-Dill-Salat   | € 3,00      |
| Octopussalat   | € 3,50      |
| Minischnitzel mit Kartoffelsalat   | € 3,50      |
| Haugemachter Crêpe<br>mit Mascarpone-Cremefraiche und Räucherlachs gefüllt | € 3,50      |
| Haugemachter Crêpe<br>mit Mascarpone-Cremefraiche und Champignons gefüllt  | € 3,50      |

| <b>Im Schälchen oder Gläschen serviert:</b>  | pro Portion |
|--|-------------|
| Tortilla-Würfelchen mit Zucchini und Thymian „Frittata“<br>Kirschtomaten mit Mozzarelline,<br>Olivenöl und Basilikum | € 3,00      |
| Kartoffelsalat mit Radieschen, Speck Olivenöl und Essig  | € 3,90      |
| Grüner Spargelsalat mit rosa Krevetten<br>und Olivenöl-Zitronen-Marinade   | € 3,00      |
| Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und Oliven  | € 4,00      |
| Krevettencocktail auf römischem Salat<br>mit Cocktailsauce   | € 3,50      |
| Sommersalat mit Bergkäse und Balsamico Vinaigrette   | € 3,90      |
| Gemüsecaponatina (süß/sauer)   | € 3,50      |
| Konfettigemüse mit Pesto   | € 3,50      |
| Farfalle-Salat mit Champignons   | € 3,50      |
| Kus-Kus-Salat mit Gemüse und Petersilie  | € 3,90      |
| Wurstsalat mit Käse und Paprika  | € 3,50      |
| Octopussalat mit Kartoffelwürfel   | € 4,50      |
| Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Kräutern  | € 6,50      |
| Kalbstatar mit Wachtelei und Trüffel   | € 7,90      |
| Champignonköpfe aus der Pfanne (kalt oder warm)  | € 4,00      |
| Mini Quiche Lorraine (kalt oder warm)  | € 2,00      |
| Olive all'Ascolana (panierte gefüllte Oliven) – warm   | € 1,40      |

## Warme Hauptgänge

| Im Schälchen, Tellerchen oder Gläschen serviert   | pro Portion |
|---|-------------|
| Gegrillte Gambas (2 Stück) auf Auberginentatar mit Minze, Rote-Beete-Vinaigrette und Chips            | € 6,90      |
| Safranrisotto mit Zucchini und gebratene Garnele  | € 6,40      |
| Gebratene Jacobsmuschel mit geschmolzenem Fenchel und Orangenmostard                                  | € 5,60      |
| Gebratene Jakobsmuschel alle Provinciale  | € 5,50      |
| Lammtöpfchen mit Kräutern der Provence  | € 6,50      |
| Linsensalat mit Perlhuhnbrustscheiben an Balsamicosauce   | € 7,80      |
| Haschierte Fleischbällchen an pikantem Tomatenragout  | € 5,00      |
| Chili con carne mit Bohnen, Sellerie und Möhren   | € 4,50      |
| Datteln im Speckmantel  | € 3,50      |
| Fischfrikadelle an Senfsauce  | € 5,00      |
| Seeteufelmedaillon gebraten auf Gemüsebett mit Pommery-Senfkörner-Sauce                               | € 6,90      |
| Rotbarbenfilet gebraten auf Mangoldbett mit Kapernrahmsauce   | € 6,90      |
| Black-Tiger Garnele gebraten auf pikantem Süß-Sauer-Dip   | € 5,50      |
| Mezza Luna Nudeln (2 Stück) gefüllt mit Rucola, Parmesansplitter und Kalbsbouillon                    | € 3,80      |
| Gefüllte Ravioli (2 Stück) mit Ricotta und Spinat gefüllt auf Cherrytomaten und frittiertem Basilikum | € 3,80      |
| Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Ricotta und Spinat in leichter Käsecreme                           | € 3,90      |
| Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Parmaschinken und Feige auf Steinpilzragout                        | € 4,80      |
| Tagliolini mit Trüffel  | € 6,90      |
| Auberginentürmchen mit Parmigiano überbacken  | € 4,90      |
| Safran-Risotto mit gehobeltem Parmigiano und Goldblatt  | € 8,90      |
| Silberrisotto mit Gemüseperlen  | € 8,90      |
| Risotto „Crema di scampi“ mit königlicher Kaisergranat  | € 7,90      |

## Kalte und warme Süsschen

|   | pro Portion |
|---|-------------|
| Kalte Gazpacho im Gläschen  | € 3,50      |
| Geeistes Gurkensüsschen im Gläschen<br>mit geräucherter Lachforellenpraline   | € 4,20      |
| Kicherrebensüsschen mit Rosmarin und Knoblauch<br>in der Espressotasse „warm“ | € 3,20      |
| Kaltes Tomatensüsschen auf Ricottamousse<br>mit Basilikum im Gläschen         | € 3,20      |
| Erbsensüsschen mit Estragonduft in der Espressotasse „warm“                   | € 3,20      |
| Kaisergranatmousse mit Spargelcreme im Schälchen „warm“                       | € 4,80      |
| Kartoffelsüsschen mit Trüffelduft im Schälchen „warm“                         | € 4,90      |
| Muskat-Kürbis-Süsschen im Schälchen „warm“                                    | € 3,50      |
| Broccolisüsschen mit Ricotta-Gnocchi im Schälchen „warm“                      | € 4,50      |
| Fischsüsschen „Caprifscher“ im Schälchen „warm“                               | € 5,00      |
| Mies- und Venusmusachelsüsschen im Schälchen „warm“                           | € 5,00      |
| Rucolino (erfischendes Rucolagetränk im Glas) „kalt“                          | € 3,00      |

## Dessert

|  | pro Portion |
|--|-------------|
| Grünteeparfait mit Schokoladencreme                      | € 3,90      |
| Marinierte Beeren mit Vanilleeis<br>und Lioimncellocreme | € 4,50      |
| Warmes Schokoladentörtchen                               | € 5,90      |
| Creme Brûlée im Schälchen                                | € 3,20      |
| Panna Cotta mit Fruchtmark in der Espressotasse          | € 3,00      |
| Mousse au Chocolat im Gläschen                           | € 3,00      |
| Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen                 | € 4,00      |
| Frischer Fruchtsalat                                     | € 3,50      |
| Beerenfruchtsalat  | € 4,50      |
| Exotischer Fruchtsalat                                   | € 4,00      |
| Minestrone von frischen Früchten im Gläschen             | € 3,80      |
| Tiramisú im Schälchen                                    | € 3,50      |

## Classic Canapés

| Kalt  | pro Stück |
|---|-----------|
| Thunfischtatar  | € 3,00    |
| Gorgonzola  | € 3,00    |
| Käsefarce   | € 2,50    |
| Tatar „Rind“ angemacht  | € 3,50    |
| Lachstatar  | € 3,00    |
| Gebeizter Lachs   | € 3,00    |
| Geräucherter Lachs  | € 3,50    |
| Gänselebermousse  | € 4,00    |
| Crevetten mit Cocktailsauce und Melonenkugeln   | € 3,00    |
| Vitello Tonnato   | € 3,00    |
| Pomodoro Mozzarella   | € 2,50    |
| Schinkenmousse  | € 2,50    |
| Garnelentatar   | € 3,50    |
| Auberginentartar  | € 2,50    |
| Peperonata  | € 2,50    |
| Grissinistange mit Parma-Schinkenstreifen umwickelt   | € 3,50    |
| Parmaschinken   | € 3,00    |
| Classische italienische Wurstcanapés mit:<br>Culatello, Fassone Salami, Coppa oder Pancetta | € 3,00    |

## Crostini

| <b>Kalt</b>     | pro Stück |
|-----------------|-----------|
| Bruschetta      | € 1,60    |
| Geflügelleber   | € 2,00    |
| Pilzcreme       | € 2,00    |
| Stockfischpüree | € 2,00    |
| Peperonicreme   | € 2,00    |
| Oliventapenade  | € 2,00    |

| <b>Warm</b>  | pro Stück |
|--|-----------|
| Rührei mit Garnelen <b>oder</b> mit Schinken <b>oder</b> mit Tomaten | € 3,50    |
| Mozzarella und Anchovis  | € 2,00    |
| Mozzarella und gekochtem Schinken                                    | € 2,00    |
| Mozzarella und Salami  | € 2,00    |
| Mozzarella Thunfisch   | € 2,00    |
| Mozzarella und Gemüse  | € 2,00    |
| Margherita   | € 2,00    |
| Gorgonzola und Feige   | € 2,50    |

## Pizzen

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Mini Pizzen verschieden garniert | pro Stück<br>€ 2,00 |
|----------------------------------|---------------------|

**Buffetvorschläge**  
(Ab 10 Personen)

| Warme und kalte Vorspeisen   | pro Portion |
|--|-------------|
| Salm „Bellevue“ am Stück pochiert<br>mit Sauce Tatar und russischem Salat (ca. 4 kg) pro Stück | €150,00     |
| Pinzimonio di verdure (rohes Gemüse nach toskanischer Art)                                     | € 3,50      |
| Fischsalat mit Kräutern etwas Knoblauch, Olivenöl und Zitrone                                  | € 13,50     |
| Überbackene Auberginen mit Tomaten, Mozzarella und Parmesankäse                                | € 6,50      |
| Bohnen mit Thunfisch   | € 5,50      |
| Aubergine gebraten   | € 5,50      |
| Zucchini gebraten mit Kräutern   | € 5,50      |
| Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)  | € 8,50      |
| Vitello Salsa Verde (Kalbsfleisch mit grüner Sauce)  | € 8,50      |
| Tomaten mit Büffel - Mozzarella und Basilikum  | € 8,50      |
| Champignonsköpfe mit Kräutern gebraten   | € 7,50      |
| Melone mit Parma Schinken  | € 9,00      |
| Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  | € 9,00      |
| Lauchgemüse in Vinaigrette   | € 3,50      |
| Carpaccio vom Rind   | € 9,00      |
| Rucola mit Bresaola und Parmesan   | € 7,50      |
| Gemüse Jardiniere (eingelegtes Gemüse)   | € 3,00      |
| Salami, Salsiccia, Coppa, Bresaola, Mortadella,  | € 7,50      |
| Hausgemachte Pastete (nach Saison)   | € 7,50      |
| Gebeizter Lachs  | € 8,50      |
| Garnierte Medaillons von Kalb und Rind   | € 14,00     |
| Poulardenbrustscheiben   | € 7,50      |
| Frittata mit Gemüse in Würfelgemüsetorte   | € 5,00      |
| Geflügelsalat „italienisch“  | € 7,50      |
| Entenbrustscheiben mit Cumberland  | € 6,50      |
| 2 Wildmedaillons mit Wildpreiselbeeren (nach Saison)   | € 10,00     |

|  | pro Portion |
|--|-------------|
| Matjesfilets (nach Saison)   | € 5,00      |
| Kartoffel - Böhnchensalat all'Olio, Limone e Aglio                           | € 4,50      |
| Wildterrinen (nach Saison)   | € 5,50      |
| 2 Lachsmedaillons Sauce - Tatar  | € 9,00      |
| Spargelsalat (nach Saison)   | € 8,50      |
| Peperoni Salat (geschälte Paprika als Salat)                                 | € 6,50      |
| Caponata<br>(Peperoni, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini in der Pfanne sautiert) | € 5,50      |
| Eingelegte Artischockenherzen  | € 5,50      |
| Kalbszunge mit Remoulade   | € 7,50      |
| Avocado - Salat mit Krevetten  | € 8,50      |
| Getrocknete Tomaten  | € 4,50      |
| Champignons in Sherry  | € 4,80      |
| Zwiebeln „Borrettane“ süß - sauer eingelegt                                  | € 4,50      |
| Eingelegte Oliven  | € 3,50      |
| Alici Marinate - marinierte Sardinen (nach Saison)                           | € 7,50      |
| Arancino di riso (gefüllte Reiskugeln, warm oder kalt)                       | € 2,50      |
| 2 Kartoffelkroketten mit Käse und Schinken, warm                             | € 3,00      |
| Gemüsefrittella (gebackenes Gemüse nach altem ital. Rezept)                  | € 5,00      |
| Spinatquiche mit Pecorino  | € 5,00      |
| Fenchelsalat mit Orangen und Sellerie  | € 5,00      |

## Suppen

|  | pro Portion |
|--|-------------|
| Stracciatella alla Romana<br>(Geflügelbrühe mit Käse und aufgeschlagenem Ei) | € 5,50      |
| Minestrone di Verdura  | € 5,50      |
| Tomatensuppe mit Basilikum   | € 4,50      |
| Bohnensuppe mit Ditalini - Nudeln  | € 4,50      |
| Brunnenkressesuppe   | € 4,50      |
| Kartofelrahmsuppe mit Bresaola (Bündnerfleischstreifen)                      | € 5,00      |
| Kartoffel-Möhren-Pinienkern-Süppchen   | € 5,00      |
| Broccolisuppe mit Bruschettacroutons   | € 5,00      |
| Linsensuppe mit Einlage  | € 5,50      |
| Ochsenschwanzsuppe   | € 5,50      |
| Geflügelsuppe (klar oder gebunden) mit Einlage                               | € 5,00      |
| Rinderkraftbrühe mit Cappelletti   | € 5,00      |
| Steinpilzcremesuppe (nach Saison)  | € 7,00      |
| Hummersuppe  | € 12,00     |
| Flußkrebssuppe (nach Saison)   | € 9,00      |
| Lauchcremesuppe  | € 5,50      |
| Kürbiscremesuppe (nach Saison)   | € 5,50      |
| Spargelsuppe mit Croutons und gebr. Garnelen (nach Saison)                   | € 7,00      |
| Tauben-Essenz mit Ravioli, Trüffel und Gänsestopfleber                       | € 9,00      |
| Selleriecremesüppchen mit Trüffelaroma                                       | € 7,00      |

## Nudelgerichte

|  | pro Portion |
|--|-------------|
| Farfalle al Pesto  | € 7,00      |
| Penne al Salmone   | € 8,00      |
| Tortellini al Prosciutto, Panna und Parmesan   | € 6,50      |
| Tortelloni al Ragú di Pomodoro   | € 7,50      |
| Raviolotti mit Steinpilzen   | € 12,00     |
| Tortelloni alle crema di Formaggio und Trüffel   | € 14,00     |
| Gnocchi alla Sorrentina<br>(Kartoffelknödelchen in Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum) | € 7,50      |
| Pennette all' Arrabbiata (pikant)  | € 6,00      |
| Rigatoni al Ragú di vitello (mit Kalbsragout)  | € 10,00     |
| Gnocchetti Sardi al Pomodoro e Salsiccia   | € 10,00     |
| Fusilli mit Kaninchenragout  | € 9,00      |
| Rigatoni mit Tomatenragout und haschierte Fleischkügelchen                                 | € 8,50      |
| Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Wildragout (nach Saison)                               | € 10,00     |
| Pennette mit Auberginen und Tomaten  | € 8,50      |
| Risotto mit Safran und Parmesan  | € 9,00      |
| Risotto mit Curry und Crevetten und kleines Gemüse   | € 9,50      |
| Risotto alla Pescatora (mit Meeresfrüchten)  | € 10,00     |
| Risotto mit Steinpilzen (nach Saison)  | € 12,00     |
| Lasagne nach Wunsch  | € 7,00      |
| Orecchiette mit Broccoligemüse und Salsiccia   | € 10,00     |
| Sformato di pasta al forno (Nudelaufbau aus dem Ofen)                                      | € 7,50      |
| Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, Sauce nach Wunsch                                  | € 9,00      |
| Fusilli Primavera mit frischem Gemüse  | € 7,50      |

## Hauptgerichte warm – Fleisch

|   | pro Portion |
|---|-------------|
| Maispoularde geschmort mit Paprikaschotenstreifen   | € 12,50     |
| Perlhuhn an Balsam-Essig-Sauce  | € 17,00     |
| Geschmorte Kaninchenkeule „Jägerart“ (Cacciatora)   | € 16,00     |
| Roastbeef rosa gebraten warm oder kalt serviert   | € 15,00     |
| Stubenkücken an Estragonsauce   | € 15,00     |
| Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe)  | € 18,00     |
| Lammkeulenbraten mit Thymianjus   | € 18,00     |
| Haschierte Fleischkügelchen alla Sorrentina   | € 14,00     |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen der Saison   | € 18,00     |
| Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)  | € 18,00     |
| Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, nach Saison)  | € 19,00     |
| Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“  | € 19,50     |
| Rinderroulade mit Nudeln als Beilage  | € 15,00     |
| Schweinebraten  | € 14,00     |
| Brasato al Barolo (Rinderbraten) „Piemonteser Art“  | € 19,00     |
| Kalbsrückensteak mit Pilzen der Saison  | € 19,00     |
| Entenkeule (Confit) mit Pfeffersauce  | € 15,00     |
| Navarin (Ragout) von Neuseeland Lamm mit Toscanischen Bohnen  | € 18,50     |
| Entenbrust rosa gebraten oder geschmort   | € 19,00     |
| Putergeschnetzeltes in Currysauce   | € 14,00     |
| Spezzatino di vitello (Kalbsfleischschmortopf)  | € 16,00     |
| Geschmorter Ochschwanz „Vaccinara“<br>(mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer u. Kräuter) | € 18,00     |

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

- Gemüsebouquet (Spitzkohl, Pancettaerbsen, Rosnkohl, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen-cassoulette, Peperonata... je nach Saison)
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelpüree, Reibepätzchen, Rösti
- Kichererbsenpüree oder auf Wunsch weitere Gemüsepürees
- Kartoffelgratin
- Kräuter-Risotto, Safran-Risotto
- Butternudeln

## Hauptgerichte warm – Fisch

|   | pro Portion |
|---|-------------|
| Lachsschnitten pochiert oder gebraten an Tomaten und Basilikum  | € 16,00     |
| Gamberoni (Garnelen) alla Provinciale oder im Schinkenmantel oder mit Kräutern und Knoblauch gebraten | € 20,00     |
| Caciucco alla Livornese "Edelfischkomposition"  | € 22,00     |
| Seeteufelmedaillons an Proseccosenfkörnersauce  | € 19,50     |
| Seezungenröllchen gedünstet an Dillsauce (nach Saison)  | € 22,00     |
| Fischkomposition gebraten „Costiera Amalfitana“   | € 24,00     |
| Fischcassoulet in Champagnersauce mit Gemüsestreifen  | € 22,00     |
| Coquille St. Jacques (Jacobsmuscheln) alla Provinciale  | € 18,00     |
| Seewolffilet gebraten mit Kräutern  | € 19,50     |
| Goldbrassenfilet gebraten mit geschmolzenen Tomaten „Acqua Pazza“                                     | € 18,50     |
| Rotbarbenfilet alla Livornese   | € 19,00     |
| Zanderfilet an Prosecco-Zitronen-Sauce  | € 17,50     |

.....fragen Sie auch nach dem Fischmarkt des Tages!

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

### **Gemüse:**

Blattspinat, Mangold, Romanesco, Broccolirösschen, Zucchini, Auberginen, gartenfrische Salate, Fenchelgemüse, Linsengemüse, Zuckerschoten

### **Kartoffeln, Nudeln und Reis:**

Salzkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffeln in Gemüsebouillon, Kartoffelwürfelchen in Gemüsejulienne, Kartoffel-Kräuterpüree, Butternudeln oder Kräuterreis.

## Vegetarische Gerichte

Preis je nach

Portionsgröße

Gemüsetorte - Frittata di verdure

Tomatensuppe mit Basilikum - Crema di pomodoro con basilico

Klare Brühe mit aufgeschlagenem Ei und Parmigiano - Straciatella alla Romana

Toskanische Erbsensuppe mit Estragon - Crema di piselli con dragoncello

Gemüseminestrone - Minestrone di verdura

Bunter Salat mit gegrilltem Gemüse - Insalata mista con verdura grigliata

Gegrilltes Gemüse - Verdura grigliata

Paprikaschote mit Reis gefüllt - Peperone ripieno di riso

Gnocchi mit Tomatensugo und Mozzarella - Gnocchi alla Sorrentina

Tomaten mit Büffelmozzarella - Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico

Burrata (Käsespezialität aus Apulien) - Burrata

Artischocken „romischer Art“ - Carciofi alla romana

Spaghetti „Primavera“ mit Gemüse - Spaghetti „Primavera“

Sedanini mit Auberginen, Kirschtomaten und Pecorino - Sedanini con melanzane, pomodoro e pecorino oliva e pecorino

Grüner und weißer Stangenspargel überbacken mit gekochtem Ei – Asparagi verdi e bianchi gratinati con straccetti di uovo sodo

Gemischter Gemüseteller - Verdura mista

Bruschetta - Bruschetta

Ricotta-Gemüse-Torte - Torta di ricotta e verdura

Italienischer Vorspeiseteller „Rustikal“ - Antipasto misto „rustico“

## Käse

Italienische Käseplatte:

Taleggio, Gorgonzola, Grana, Bel Paese Provolone,  
Pecorino und weitere berühmt Rohmilchspezialitäten

dazu Brote, Butter, Trauben oder Birne)

pro Person

€ 12,00

## Desserts

|  | pro Portion |
|--|-------------|
| Obstspieße nach Wunsch   | € 4,50      |
| Frischer Obstsalat mit Maraschino  | € 6,00      |
| Beerenfrüchte mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis                       | € 7,50      |
| Ananas mit Zitrone und Grand Marnier   | € 6,00      |
| Zuppa Romana   | € 6,50      |
| Rote Grütze mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce   | € 6,00      |
| Tiramisú   | € 6,00      |
| Profiteroles au Chocolat   | € 7,50      |
| Creme Caramel  | € 6,00      |
| Panna Cotta mit Fruchtmark   | € 6,00      |
| Mousse au Chocolat   | € 6,00      |
| Früchtetörtchen  | € 4,00      |
| Zuppa Inglese  | € 6,00      |
| Moccacreme   | € 6,00      |
| Zitronensorbet mit Grappa <b>oder</b> Wodka<br><b>oder</b> Champagner <b>oder</b> Prosecco | € 6,00      |
| In Rotwein gekochte Backpflaumen mit Zimteis   | € 7,00      |
| Birne in Rotwein   | € 7,00      |
| Creme brulée   | € 8,50      |
| „Caprese“ Schokoladen-Mandeltorte  | € 5,50      |
| Rabarberkompott mit Vanilleeis (nach Saison)   | € 7,00      |
| Zitronentorte al limoncello  | € 5,50      |
| Zabaglione-parfait   | € 5,50      |
| Birnencharlotte mit Vanilleeis auf Schokoladenspiegel                                      | € 7,50      |
| Tiramisucharlotte mit Beerenfrüchten   | € 7,50      |
| Haselnussparfait mit Karamellsauce   | € 6,50      |
| Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Zimteis   | € 6,50      |
| Warme Törtchen der Saison (Maronen, Kirschen, Schokolade Pflaumen)                         | € 6,50      |
| Eisbombe „Capri“   | € 5,50      |
| Obstlasagne von exotischen Früchten  | € 6,50      |

### Gedeck / Couvert

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl | pro Person | € 2,50 |
| Ciabattabrot mit Olivenöl                           | pro Person | € 2,50 |
| Diverse Brote und Griebenschmalz                    | pro Person | € 2,50 |
| Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter          | pro Person | € 3,50 |
| Ciabattabrot und Schnittlauchquark                  | pro Person | € 3,00 |

### Buffetvorschläge

(ab 20 Personen)

#### **Buffet 1**

##### Kalt

Zucchini gebraten mit Kräutern  
 Überbackene Auberginen  
 Gemüsetorte  
 Gebratene Champignonköpfe  
 Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
 Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce)  
 Marinierter Wildlachs an Dill-Senf-Sauce  
 Toskanische Bohnen mit Thunfisch  
 Salatschüssel mit Balsamico-Dressing

##### Warm

Sedanini-Nudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Auberginen

\*\*\*

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Kräuter-Gemüse-Reis

##### Dessert:

Frischer Obstsalat, Tiramisú

Pro Person € 40,00

## Buffet 2

### Kalt

Peperoni al Forno (geschälte Paprika)  
Überbackene Auberginen  
Fischsalat  
Marinierter Lachs  
Bresaola (Bündnerfleischscheiben) mit  
Rucola und gehobeltem Parmesan  
Vitello Tonnato  
Gebratene Zucchini mit Minze, Essig, Öl und Knoblauch  
Fenchelsalat mit Orangenfilets und geräuchertem Heilbutt  
Diverse Salate mit italienischem Dressing

### Warm

Orecchiette mit Broccoli und Salsiccia

\*\*\*

Perlhuhnbrust in Umido  
(Kirschtomaten, Kräuter, Weißwein und Kartoffeln – leicht pikant)  
mit Pancettaerbsen und Karottengemüse

### Dessert:

Mousse au Chocolat, Tiramisú  
Frischer Obstsalat, Pinienkerntorte

Pro Person € 46,00

## Buffet 3

### Kalt

Fischsalat  
Überbackene Aubergine, Gebratene Zucchini  
Vitello Tonnato  
Tomaten Mozzarella und Basilikum  
Champignonköpfe gebraten mit Kräutern  
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
Rucola mit Bresaola, Parmesan und Kirschtomaten  
Gartenfrischer Salat mit Balsamico-Dressing  
Black-Tiger-Garnelen gebraten mit Knoblauch und Pepperonchino

### Warm

Tortelloni-Teigtaschen mit Pilze in leichter Käsecreme  
und geriebenem Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)  
mit Gemüsecajonata und Rosmarinkartoffeln

### Dessert:

Fruchtsalat mit Beerenfrüchten  
Tiramisú, Mousse au Chocolat  
Limoncellotorte

#### Buffet 4

##### Kalt

Rucola mit Bresaola und Parmesan  
Crevettensalat mit grünem Spargel, Olivenöl und Zitrone  
Gemüsetorte  
Auberginen gratiniert  
Tomaten Mozzarella  
Vitello Tonnato  
Fischsalat  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Italiensicher Aufschnitt mit eingelegten Artischocken und Gemüsejardiniere

##### Warm

Mezzemaniche Nudeln mit Fischragout

\*\*\*

Geschmorte Salzwiesenlammkeule in Bratenjus  
mit Pancetta-Bohnen-Cassoulet und Rosmarinkartoffeln

##### Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce, Tiramisú  
Panna Cotta, Schokoladen-Mandeltorte (Caprese)

Pro Person € 56,00

#### Buffet 5

##### Kalt

Vitello Tonnato, Medaillons vom Wildlachs „Sauce Tatar“  
Tomaten, Mozzarella,  
Fischsalat „Positano“, Avocado mit Shrimpsalat  
Wildmedaillons auf Orangenscheiben mit Preiselbeeren (nach Saison)  
Auswahl von gebeiztem und geräuchertem Lachs  
mit Preiselbeersahne und Meerrettichsauce  
Italiensicher Aufschnitt mit eingelegten Artischocken und Gemüsejardiniere

##### Warm

Brasato all Barolo (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)  
mit Spitzkohlkartoffelpüree

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit Speckbrotroutons

\*\*\*

Hummerkrabben alla Provinciale mit Kräuter-Risotto

##### Dessert

Mandelschokotörtchen, Limoncellotörtchen  
In Rotwein gekochte Pflaumen, Tiramisú

Pro Person € 62,00

## Kalte Vorspeisenbuffets

(ab 10 Personen)

### **La Piazzetta**

Zucchini gebraten mit Kräutern  
Überbackene Auberginen  
Gemüsetorte  
Gebratene Champignonköpfe  
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce)  
Marinierter Wildlachs an Dill-Senf-Sauce  
Toskanische Bohnen mit Thunfisch  
Frische Salatschüssel der Saison mit ital. Dressing

Pro Person € 16,00

### **Positano**

Hausgebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce  
Zucchini gebraten mit Kräutern, Essig, Olivenöl und Knoblauch  
Austernpilzen gebraten mit Waldkräutern und Knoblauch  
Lauchtorte  
Rucola-Salat in Bresaola (Bündnerfleischscheiben) und gehob. Parmigiano Reggiano  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce und Karpfen)  
Auberginenwürfelchen gebraten mit Tomaten und Kräutern  
Peperoni al forno (geschälte Paprikastreifen als Salat)  
Italienischer Nudelsalat

Pro Person € 18,00

### **Rossini**

Lachsmedaillons pochiert an Sauce Tatar  
Marinierte Sardinen (nach Saison)  
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
Zucchiniröllchen  
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum  
Überbackene Aubergine  
Gebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce  
Vitello in Salsa Verde (dünne Kalbsfleischscheiben in grüner Kräutersauce)  
Champignonköpfe mit Kräutern gebraten  
Getrocknete Tomaten in Olivenöl, Kapern und Petersilie  
Gartenfrische Salate mit Brotcroûtons und Balsamico-Dressing

Pro Person € 20,00

Gerne stellen wir auch ein gesondertes, nach Ihren Wünschen passendes Vorspeisenbuffet zusammen.

### Gedeck / Couvert

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl | pro Person | € 2,50 |
| Ciabattabrot mit Olivenöl                           | pro Person | € 2,50 |
| Diverse Brote und Griebenschmalz                    | pro Person | € 2,50 |
| Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter          | pro Person | € 3,50 |
| Ciabattabrot und Schnittlauchquark                  | pro Person | € 3,00 |

### Menuvorschlage

#### Menu 1

Cavatelli-Pasta mit Garnelenschwänzen und Pestosauce

*Cavatelli ai gamberoni e pesto*

\*\*\*

Fisch-Duett gebraten mit frischen Kräutern, Gemüse-Caponata  
und Petersilienkartoffeln

*Duetto di filetti di pesce brasati alle erbe, su caponatina di verdure  
e patate lesse prezzemolate*

\*\*\*

Fruchtsalat mit zweierlei vom hausgemachtem Sorbet

*Macedonia di frutta con sorbetto*

Pro Person € 45,00

#### Menu 2

Salatbouquet mit gebratenen Doradenfilets  
an Tomatenkrauter-Vinaigrette

*Bouquet di insalata con filetti di orata brasati  
alla vinaigrette di erbe e pomodoro*

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangensauce  
mit karamellisiertem Fenchel und Kichererbsenpuree

*Petto d'anatra brasato con salsa all' arancio,  
finocchi caramellati e purea di ceci*

\*\*\*

Panna Cotta mit Wildrosenwasser

*Panna Cotta con Acqua di rosa selvatica*

Pro Person € 46,00

### Menu 3

Riesengarneleschwänze gebraten auf Linsenragout mit Balsamicovinaigrette

*Code di gamberoni brasate sul letto di lenticchie all'aceto balsamico*

\*\*\*

Pennette-Nudeln mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmigiano-Käse

*Pennette ai pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano*

\*\*\*

Lammkarré auf Kenjaspeckböhnchen mit Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln

*Carré d'agnello con fagiolini alla pancetta, salsetta al vino rosso e patate al forno con rosmarino*

\*\*\*

Obstlasagne von exotischen Früchten mit Sorbet

*Lasagne di frutta esotica con sorbetto*

Pro Person € 58,00

### Menu 4

Octopussalat mit jungen Kartoffeln und Böhnchen

*Insalata di pulpo con patatae e fragiolini*

\*\*\*

Tagliolini-Nudeln mit Tomatensauce, frittierten Kräutern und Parmigiano Reggiano

*Tagliolini alle erbe*

\*\*\*

Kalbsrückenscheiben an Parmaschinken und Salbei mit Gemüsebouquet und Kräuterkartoffelpüree

*Saltimbocca alla romana con bouquet di verdure e purea di patate*

\*\*\*

Dessertkomposition

*Composizione di dolci*

Pro Person € 50,00

### Menu 5

Hauchdünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce

*Vitello tonnato*

\*\*\*

Sedanini mit Aubergine, Mozzarella, Kirschtomaten und Pecorinokäse

*Sedanini alla Siciliana*

\*\*\*

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce, Spitzkohl und Kartoffeltörtchen

*Filetto di manzo al pepe verde con cavolo e tortino di patate*

\*\*\*

Warmes Schokoladetörtchen mit Vanillesauce und Früchten

*Tortino caldo al cioccolato con salsa vaniglia e frutta di stagione*

Pro Person € 52,00

### Menu 6

Carpaccio von Rind mit Rucola und gehobeltem Parmigiano Reggiano  
*Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano*

\*\*\*

Sedanini-Pasta mit Aubergine und geriebenem Schafskäse  
*Sedanini con melanzane e formaggio pecorino*

\*\*\*

Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsauce auf Bohnenmousse und Romanesco  
*Medaglioni di vitello con salsa alle spugnole, mousse di fagioli e broccolo romana*

\*\*\*

Limoncellotörtchen mit Fruchtsorbet  
*Torta al Limoncello con sorbetto di frutta*

Pro Person € 54,00

### Menu 7

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Rucola  
und Julienne von der getrockneten Tomate  
*Carpaccio di pesce spada affumicato con rucola e julienne di pomodori secchi*

\*\*\*

Sellerieschaumsüppchen mit Trüffelaroma  
*Zuppa di sedano con aroma di tartufo*

\*\*\*

Rotbarbenfilet gebraten auf Mangoldgemüse mit Kaperncremesauce  
*Filetto di triglia su bietola e salsa ai capperi*

\*\*\*

Rinderfilet unter der Kräuterkruste auf Bratenjus mit  
Waldpilzen und Kartoffelklösschen  
*Medaglioni di manzo in crosta di erbe con sughetto di brasato,  
funghi di bosco e gnocchi di patate*

\*\*\*

Tiramisú-Charlotte  
*Charlotte di tiramisú*

Pro Person € 68,00

### Menu 8

Thunfischcarpaccio und Tatar an Zitronenöl, Basilikum und Tomatenconcassé  
*Carpaccio e tartara di tonno all'olio extra vergine d'oliva, limone, basilico e concassé di pomodoro*

\*\*\*

Risotto mit königlicher Kaisergranatcreme  
*Risotto alla crema di scampi*

\*\*\*

Seeteufel gebraten auf Spinatbett an Prosecco-Basilikum-Senfkörner-Sauce  
*Rana pescatrice brasata sul letto di spinaci, salsa al Prosecco e basilico e chicchi di senape*

\*\*\*

Perlhuhnbrust gebraten an Balsamico-Sauce mit Linsen und Radicchio  
*Suprema di faraona all'aceto Balsamico con lenticchie e radicchio*

\*\*\*

Cassata-Eis mit Beerenfrüchten  
*Cassata siciliana con frutti di sottobosco*

Pro Person € 68,00

### Menu 9

Auberginentatar mit Garnelen und roter Paprikasauce  
*Tartara di melanzana con gamberoni e crema di peperoni rossi*

\*\*\*

Tagliolini mit Trüffel  
*Tagliolini al tartufo*

\*\*\*

Steinbuttfilet gebraten auf Selleriepüree mit Kirschtomaten,  
Petersilie und extra nativem Olivenöl  
*Filettino di rombo su purea di sedano rapa con pomodorini,  
erbette e olio extra vergine d'oliva*

\*\*\*

Zitronen-Sorbet mit Prosecco  
*Sorbettino al limone con prosecco*

\*\*\*

Hirschkalbsrückenscheiben an Preiselbeer-Rotweinsauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  
*Talgiata di schiena di cervo con salsa di mirtilli selvatici, vino rosso,  
cavolini di Bruxell, puree di patate*

\*\*\*

Italienische Käsespezialitäten *Formaggio*

\*\*\*

Variation von der Schokolade  
*Variatione di cioccolato*

Pro Person € 78,00

## Vegetarische Menus

### Menu 10

Auberginentürmchen  
Torretta di melanzane alla Parmigiana

\*\*\*

Linguine mit Basilikumpesto,  
Kenjaböhnchen und Kartoffelwürfel  
Linguine al Pesto Genovese

\*\*\*

Beerenfruchtsalat mit Sorbet  
Frutta di sottobosco con sorbetto

Pro Person € 36,00

### Menu 11

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen  
an Balsamicovinaigrette  
Insalata mista con funghi brasati  
e dressing all' Aceto Balsamico

\*\*\*

Tagliolini Nudeln mit Tomatenragout, geriebenem Parmigiano,  
frittierten Kräutern und Pinienkernen  
Tagliolini alle erbe

\*\*\*

Grüner Spargel mit pochierem Ei und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Asparagi verdi con uovo lesso e purea di patate tartufare

\*\*\*

Tiramisú Charlotte mit Früchten  
Tiramisú Charlotte con frutta

Pro Person € 42,00

### Menu Tutto Pesce

Octopus-Carpaccio mit Kirschtomaten, Zitronen und extra nativem Olivenöl  
*Carpaccio di polipo con pomodorini, limone e olio extra vergine d'oliva*

\*\*\*

Risotto mit Meeresfrüchten  
*Paccheri ai frutti di mare*

\*\*\*

Doradefilet gebraten auf Mangoldbett mit Petersilienkartoffeln  
*Filetto di pesce orata brasato con salsa al vino bianco sul letto di bietola  
con patate bollite prezzemolate*

\*\*\*

Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Vanilleeis und Früchten  
*Torta caprese con gelato alla vaniglia e frutta*

Pro Person € 60,00

### Menu Selvaggina

Wildtaubenbrustscheiben auf weißen Linsen und Himbeer „Vin Cotto“  
*Fettine di piccione selvatico sul letto di lenticchie bianche con vin cotto ai lamponi*

\*\*\*

Consommé vom Wild mit „Crespelle“ (Crêpes)  
*Consommé di selvaggina con crespelle*

\*\*\*

Rehrückenfilet an schwarzer Pfefferjus mit Kräuterpfifferlingen und Kartoffeltörtchen  
*Filetto di capriolo con pepe nero, gallinacci alle erbe aromatiche e tortino di patate*

\*\*\*

Käse-Variation  
*Variazioni di formaggi*

\*\*\*

Birnenzabaglione mit gefächerten Birnen  
*Zabaglione alla pera*

Pro Person € 70,00

### Menu Autunno

Gänsestopfleberterrinen mit Traubengelee und Brioche  
*Terrina di fegato grasso d'oca con gelee di uva e pan brioche*

\*\*\*

Risotto mit Waldpilzen und Trüffel  
*Risotto ai funghi di bosco e tartufo*

\*\*\*

Rinderschmorbraten an Barolosauce mit Wirsing und Gries-Polenta  
*Brasato di manzo al barolo con verza stufata e polenta*

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis  
*Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella*

Pro Person € 64,00

### Menu Buongustaio

Artischocken nach römischer Art mit gebratenen Garnelenschwänzen  
*Carciofi alla romana con code di gamberoni brasati*

\*\*\*

Jakobsmuscheln nach provenzalischer Art  
*Cappesante alla provinciale*

\*\*\*

Tagliolini-Nudeln mit Trüffel  
*Tagliolini al tartufo*

\*\*\*

1/2 Hummer gratiniert  
*1/2 Astice gratinato*

\*\*\*

Rucolino

\*\*\*

Lammrücken unter der Kräuterkruste, grüne Böhnchen und Karottenmousse  
*Carrè d'agnello in crosta di erbe, fagiolini e mousse di carote*

\*\*\*

Tartufo-Eis mit Lakritzkern  
*Gelato al tartufo con cuore di liquirizia*

Pro Person € 82,00

### Deutsches Menu A

Kartoffelsuppe mit Speck-Crôutons  
*Crema di patate con crostini alla pancetta*

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce, dazu hausgemachte  
Kartoffelklöße und Apfelkompott  
*Stufato di manzo della Renania con salsa di uva appassita,  
composta di mela e polpettine di patate*

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesauce  
*Composta di frutta di sottobosco con salsa alla vaniglia*

Pro Person € 32,00

### Deutsches Menu B

Reibplätzchen mit gebeiztem Wildlachs an Honig-Senf-Sauce  
*Salmone marinato con frittelle di patate*

\*\*\*

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Gemüse vom Markt  
und Petersilienkartoffeln  
*Petto di bue bollito con salsa al rafano, verdure del mercato  
e patate prezzemolate*

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser parfümiert  
*Macedonia di frutta profumata al distillato di ciliegie*

Pro Person € 32,00

### Deutsches Menu C

Lauchcremesuppe  
*Vellutata di porri*

\*\*\*

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an  
Altbier-Zwiebelsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
*Brasato di manzo e maiale con salsa di birra e cipolla,  
cavolo rosso con mela e polpettine di patate*

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
*Gelato alla vaniglia con ciliege calde*

Pro Person € 30,00

### Deutsches Menu D

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

*Zuppa di pomodoro aromatizzata al gin e panna montata*

\*\*\*

Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauerkraut und Sahnepüree

*Stinco di maiale con crauti e purea di patate*

\*\*\*

Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Vanille-Eis

*Frutti di bosco cotti su salsa di vaniglia e gelato alla vaniglia*

Pro Person € 29,00

### Deutsches Menu E

Tafelspitz-Carpaccio

*Carpaccio di carne lessa*

\*\*\*

Gebratene Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln

*Filetto di pesce persico su crauti e patate alle erbe*

\*\*\*

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme

*Strudel di mele con gelato alle vaniglia*

Pro Person € 30,00

### Deutsches Menu F

Hochzeitssuppe

*Brodo di manzo con listarelle di verdure e polpettine*

\*\*\*

Lendchen vom Rind mit grüner Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten

*Medaglioni di manzo con salsa al pepe verde, verdure miste e crochette*

\*\*\*

Bayrische Creme

*Crema bavarese*

Pro Person € 30,00

### Deutsches Menu G

Kressecremesüppchen mit Brotcrôutons  
*Zuppa di crescione e croton*

\*\*\*

Schweinefilet nach Jägerart mit Macairekartoffeln  
*Filetto di mailiale alla cacciatore con „Macaire“*

\*\*\*

Warmer Pflaumenkuchen  
*Torta calda alle prugne*

Pro Person € 30,00

### Buffet

(ab 20 Personen)

#### Deutsches Buffet 1

##### Kalt

Salatschüssel mit Joghurtdressing  
Geräucherte Fischplatte  
Wurstplatte mit Fleischkäse und Mixed Pickles  
Wurstsalat  
Geflügelsalat

##### Warm

Schweinebraten in eigener Soße  
mit Rotkohl und Kartoffelklöße

\*\*\*

Rotbarsch gebraten mit Sauce Tatar  
und Kartoffelsalat

##### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse

pro Person € 30,00

## Deutsches Buffet 2

### Kalt:

Wurstsalat  
Geräucherte Fischplatte  
Geflügelsalat  
Salatschüssel mit Joghurdressing  
Rheinischer Nudelsalat

### Warm:

Düsseldorfer Senf-Kartoffel-Suppe  
mit gerösteten Speckwürfel

\*\*\*

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce  
mit grünen Böhnchen und Bratkartoffeln

\*\*\*

Zander an Rieslingsoße  
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree

### Dessert:

Eisbombe  
Bayerische Creme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 35,00

### Auf Wunsch extra zum Buffet - schlag Mitternacht:

Currywurst mit Brot  
pro Person € 3,50

Scharfe Gulaschsuppe  
pro Person € 4,50

Eintopf nach Wunsch  
pro Person € 4,50

### Alternative Hauptgerichte für Buffet 1 und Buffet 2:

Eisbein auf Weinsauerkraut und Püree

**oder**

Ofenfrische Schweinehaxe  
mit Apfelrotkohl und Klößen

**oder**

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Mandelsplittern und Apfelmuss

## Frühstück

### **Frühstück Normale**

Zwei Brötchen  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter und Marmelade  
Ein gekochtes Ei

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 12,00

### **Frühstück Americano**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter, Marmelade und Honig  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

pro Person € 15,00

### **Frühstück Continentale**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käseaufschnitt  
Parmaschinken  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Butter, Marmelade, Nutella und Honig  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

pro Person € 19,00

## Brunch

### **Brunch tedesco**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter, Marmelade und Honig  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Joghurt natur  
Müsli mit getrockneten Früchten, separat dazu Milch

### Suppe

Kartoffel-Möhren-Suppe

### Warm aus dem Chaving Dish

Gebratener Speck  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Baked Beans

### Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Schweinebraten mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Zanderschnitte gebraten an Rieslingsauce  
mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayerische Creme

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 45,00

### Brunch italiano

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käseaufschnitt  
Italienische Salamispezialitäten  
Parmaschinken  
Vitello Tonnato  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Butter, Marmelade, Nutella und Honig  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Ein gekochtes Ei  
Salatschüssel mit Balsamicovinaigrette  
Krevettensalat mit Melonenkugeln und Cocktailsauce

### Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

### Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Tortelloniteigtaschen in leichter Käsecreme

\*\*\*

Garnelen al pepe verde

\*\*\*

Scaloppine alla Pizzaiola  
mit Gemüsecajonata und Kartoffelauflauf

### Dessert

Limoncellotorte

Pinienkerntorte

Mandel-Schokoladen-Kuchen

Frischer Obstsalat

Creme veneziana

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Pro Person € 54,00

Gerne können Sie sich Ihren kulinarischen Wunsch auch selber zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall die Preise neu mit uns abgestimmt werden müssen. Alle Preise verstehen sich **zuzüglich** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.