

## Konditionen

Verehrter Gast,

hiermit geben wir Ihnen unsere Konditionen für die Anmietung der Laterne im historischen Schlossturm in Düsseldorf, Burgplatz 30 bekannt.

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

### **Anmietungs-Gebühren: Schlossturm:**

Der Auftraggeber mietet die Laterne im Schlossturm unmittelbar von dem Stadtmuseum der Stadt Düsseldorf an. Die Raummiete beträgt € 300,00. Der Auftragnehmer übernimmt das Inkasso der Raummiete und wird diese an das Stadtmuseum weiterleiten. Eine feste Reservierung kommt erst nach Gutschrift der Mietgebühren auf das Konto der Gruppo Fusco, Konto 670 48 140, BLZ 300 501 10 bei der Stadt Sparkasse Düsseldorf, zustande. Sie können Ihre Zahlung wahlweise per Überweisung oder per V-Scheck tätigen.

### **Security-Gebühren**

- pro Stunde € 14,00\* + MwSt.
- zuzügl. 50 % Sonntagszuschlag,
- zuzügl. 100 % Zuschlag an Feiertagen

Zur Wahrung der großen Werte im Schifffahrtsmuseum muss bei jeder Veranstaltung ein Sicherheitsunternehmen beauftragt werden. Zwei Securitykräfte werden benötigt, um außerhalb der Öffnungszeiten des Schifffahrtsmuseums (Di-So 11-18 Uhr) die Einganstüre zum Schlossturm bis zum Ende einer Veranstaltung zu bewachen.

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, Gläser gebührenfrei

Reinigung für Stoffsets, Tischdecken, Stoffservietten werden nach Aufwand bzw.

	nach Aufwand
Tischordnung berechnet	
Tischsets und Stoffservietten	"
Stoffservietten pro Pers.	"
Große Papierservietten	"
Kleine Papierservietten	"
Tischdecken	"
Tischsets aus Leinenstoff	"

### **Bedienungspersonal-Service:**

Kellner, Koch, Barkeeper, Spüler pro Pers./Std.	nach Vereinbarung
Oberkellner, Küchenchef, Sommelier	"



### **Die Gema-Gebühren**

betragen pro Abend € 23,50 + MwSt.

(Musikempfehlung: Luciano Facchin, Süthers Garten 19, 45130 Essen, Tel. 0201/ 890 95 63, Fax: 0201/ 890 95 65, Mobil 0175/ 416 28 03, [www.luciano-facchin.de](http://www.luciano-facchin.de))

### **weitere Musikempfehlung:**

Firma Live-Time, Ansprechpartner Herr Störmann Tel. 0211/ 725553

### **Raum- und Tischdekoration**

wird individuell in einem persönlichen Gespräch abgestimmt. Das Ambiente in der Laterne lässt sich mit zauberhaften floralen und nonfloralen Raum- und / oder Tischdekorationen nach Ihren persönlichen Vorstellungen und auf Ihren Anlass bezogen individuell steigern. Unser Partnerunternehmen, das Team von Blumen Naskret, hat dazu viele reizvolle Ideen und berät Sie kompetent. (Ute Naskret od. Adreas Schäfer, Rethelstr.115, 40237 Düsseldorf )  
Tel. 0211/ 66 69 26, Mobil 0173/ 946 81 97, Büro 0211/ 291 88 12

*Wir können das Catering in allen Preiskategorien ausführen und stehen Ihnen mit italienischer, deutscher sowie französischer Küche zur Verfügung. Wünschen Sie ausgefallene Menüvorschläge für gesetztes Essen, so wenden Sie sich bitte an unsere Verwaltung unter Tel. 0211/ 49 02 95  
Alle Leistungen verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Auch für Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe in Ihrem Büro oder zuhause können Sie unseren Partyservice beauftragen.*

### Buchungs-Anfragen:

Gruppo Fusco GbR  
Mo-Fr: 10.00-13.00 Uhr  
Tel. 0211 / 49 02 95  
Fax 0211 / 49 10 819



### Gedeck / Couvert

Ciabattabrot und Butter	pro Pers. € 2,50
Diverse Brote und Griebenschmalz	pro Pers. € 2,50
Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter	pro Pers. € 3,50
Ciabattabrot und Schnittlauchquark	pro Pers. € 3,00

### Classic Canapés

<b>Kalt</b>	Stückpreis €
Thunfischtatar	3,00
Gorgonzola	3,00
Käsefarce	2,50
Lachsmousse	2,50
Entenbrustscheiben	2,50
Tatar „Rind“ angemacht	3,50
Räucheraal	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
Hummermedaillons mit Zitronenmayonese	Preis nach Saison
San Daniele Schinken	3,00
Schinkenmousse	2,50
Garnelen gegrillt	3,50
Auberginentartar	2,50
Peperonata	2,50
Grissinistange mit Parma-Schinkenstreifen umwickelt	3,50
Rucolino (erfischendes Rucolagetränk im Glas)	3,00

### Snacks im Löffel

Crevetten-Melone-Cocktailsauce	3,00
Lachstatar	3,00
Schinken-Melone	2,50
Oliven all'ascolana (gefüllte und panierte große Oliven)	1,20
Mozzarella mit Kirschtomaten	2,50
Wachteleier mit Trüffel (nach Saison)	4,00
Taubenbrust mit Preiselbeeren (nach Saison)	4,00
Thunfischtatar	3,00



### Zum Aperitif empfehlen wir:

#### Auswahl von kalten Snacks und Canapés

- |   |            |         |
|---|------------|---------|
| 1. Gorgonzola, Lachstatar angemacht und Vitello Tonnato                     | pro Person | € 7,50  |
| 2. gebeizter Lachs, Crevetten, San Daniele Schinken,<br>Tomaten, Mozzarella | pro Person | € 10,00 |
| 3. Rindertatar, Crevetten, Entenbrustscheiben,<br>Gänselebermousse          | pro Person | € 12,00 |

#### Auswahl von kalten und warmen Snacks und Canapés

##### **Kalt**

Rindertatar, Crevetten mit Melonenkugeln, gebeizter Lachs,  
Entenbrustscheiben

##### **Warm**

Garnelen-Spieß, Polpettine alla Sorrentina  
(haschierte Fleischkügelchen)

pro Person € 14,00

##### **Kalt**

Parma Schinken, Tomaten mit Mozzarella Vitello Tonnato, gebeizter Lachs

##### **Warm**

Hausgemachte Tortellonli mit Kirschtomaten, Rucola  
und gehobeltem Parmesan

pro Person € 15,00



### Snacks

<b>Warm</b>	pro Person / €
Mini Quiche Lorraine	1,80
Polpettine (haschierte Fleischkugeln)	1,80
Perlhuhnscheiben an Balsam-Essig-Sauce mit Kartoffelbrandade	3,50
Scampi - Spieß	4,50
Gegrilltes Lammkotelett	pro Stk. 4,50
Gebackene Seezungenfiletröllchen (nach Saison)	5,80
Seeteufelwürfel gebraten an Champagnersensauce	5,00
Champignonkopf aus der Pfanne	2,50
Mini Pizza nach Wunsch	2,00
Gemüsetorte	1,50
Reibeküchlein mit Creme fraîche und Keta Caviar	4,50
Garnelen in Cognacsauce	4,50
Garnele in Tempura (Garnele im Teig gebacken mit süß-sauer Dip)	4,50
Warmes Süppchen nach Saison im Glas serviert	2,80

### Buffetvorschlag

(Ab 10 Personen)

#### **Warme und kalte Speisen**

Salm „Bellevue“ am Stück pochiert mit Sauce Tatar ca. 4 kg	€ 124,00 Stück
	Pro Person / €
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
Ciliegine di Mozzarella, Parmesansplitter	6,00

Entenpastete, Preiselbeeren (nach Saison)	7,50
Gebeizter Lachs	8,50
Garnierte Medaillons von Kalb und Rind	14,00
Pouardenbrustscheiben	7,50
Entenbrustscheiben mit Cumberland	6,50
2 Wildmedaillons mit Wildpreiselbeeren (nach Saison)	10,00
Matjesfilets (nach Saison)	5,00
Kartoffel - Böhnchensalat all'Olio, Limone e Aglio	4,50
Wildterrine (nach Saison)	4,50
2 Lachsmedaillons Sauce - Tatar	9,00
Spargelsalat (nach Saison)	8,50
Peperoni Salat (geschälte Paprika als Salat)	6,50
Caponata (Peperoni, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini in der Pfanne sautiert)	5,50
Eingelegte Artischockenherzen	5,50
Kalbszunge mit Remoulade	7,50
Avocado - Salat mit Krevetten gefüllt	8,50
Getrocknete Tomaten	4,50
Zwiebeln „Borrettane“ süß - sauer eingelegt	4,50
Schwarze Oliven in der Sonne getrocknet, in Öl und Kräutern eingelegt	3,50
Alici Marinare - marinierte Sardinen (nach Saison)	7,50
Arancinio di riso (gefüllte Reisbällchen, warm)	2,50
2 Kartoffelkroketten mit Käse und Schinken gefüllt, warm	3,00
Gemüsetorte	4,50

### Suppen

(Ab 10 Personen)

	Pro Person / €
Minestrone di Verdura	5,50
Tomatensuppe mit Basilikum	4,50
Bohnensuppe mit Ditalini - Nudeln	4,50
Brunnenkressesuppe	4,50
Kartofelschaumsuppe mit Bresaola (Bündnerfleischstreifen)	5,00
Broccolisuppe	5,00
Linsensuppe mit Einlage	5,50
Ochsenschwanzsuppe	5,00
Geflügelsuppe (klare oder gebunden) mit Einlage	4,50
Rinderkraftbrühe mit Cappelletti	4,50
Steinpilzcremesuppe (nach Saison)	7,00
Hummersuppe	10,00
Flußkrebssuppe (nach Saison)	8,50
Lauchcremesuppe	5,50
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	5,50
Spargelsuppe mit Croutons und gebr. Garnelen (nach Saison)	6,00
Tauben-Essenz mit Ravioli, Trüffel und Gänsestopfleber	9,00
Sellerieschaumsüppchen mit Trüffelaroma	7,00

### Nudelgerichte

	Pro Person / €
Farfalle al Pesto	7,00
Penne al Salmone	7,00
Tortellini al Prosciutto, Panna und Parmesan	6,50
Tortelloni al Ragú di Pomodoro	7,50
Tortelloni mit Steinpilzen (nach Saison)	9,00
Tortelloni alle crema di Formaggio und Sommertrüffel	10,00
Fusilli alla Verdura	6,00
Gnocchi alla Sorrentina (Kartoffelknödelchen in Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	7,50
Pennette all´ Arrabbiata (pikant)	6,00
Rigatoni al Ragú di vitello (mit Kalbsragout)	8,50
Gnocchetti Sardi al Pomodoro e Salsiccia	8,00
Fusilli mit Kaninchenragout	8,50
Rigatoni mit Tomatenragout und haschierte Fleischkügelchen	8,00
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Wildragout (nach Saison)	8,50
Pennette mit Auberginen und Tomaten	7,00
Risotto mit Safran und Parmesan	8,00
Risotto mit Curry und Crevetten und kleines Gemüse	9,00
Risotto alla Pescatora (mit Meeresfrüchten)	10,00
Risotto mit Steinpilzen (nach Saison)	12,00
Lasagne nach Wunsch	7,00
Orecchiette mit Broccoligemüse	7,00
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

### Warme Gerichte / Fleisch (Ab 10 Personen)

	Pro Person / €
Maispoulardenbrust	12,50
Perlhuhn an Balsam-Essig-Sauce	15,00
Geschmorte Kaninchenkeule in Thymiansauce	15,00
Roastbeef rosa gebraten warm oder kalt serviert	14,50
Stubenkücken an Estragonsauce	14,50
Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe)	16,50
Lammkeulenbraten mit Thymianjus	16,50
Haschierte Fleischkügelchen alla Sorrentina	12,00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen der Saison	16,00
Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)	17,00
Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, nach Saison)	17,00



Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“	18,50
Rinderroulade mit Nudeln als Beilage	13,50
Schweinebraten	12,00
Brasato al Barolo (Rinderbraten) „Piemonteser Art“	18,00
Kalbsrückensteak mit Pilzen der Saison	18,00
Entenkeule (Confit) mit Pfeffersauce	14,50
Navarin (Ragout) von Neuseeland Lamm mit Toscanischen Bohnen	17,00
Geschmorte Entenbrust	18,00
Putergeschnetzelt in Currysauce	12,00

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison

- Gemüsebouquet (Spinat oder Broccoli, Möhrchen, Zuckerschoten, grüne Bohnen oder Wirsing etc., je nach Saison )
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Kräuter-Risotto, Safran-Risotto
- Butternudeln

Warme Gerichte / Fisch

	Pro Person / €
Lachsschnitten an Tomaten und Basilikum pochiert	14,50
Gamberoni (Garnelen) alla Provinciale oder im Schinkenmantel oder mit Kräutern und Knoblauch gebraten	19,00
Caciucco alla Livornese „Edelfischkomposition“	19,00
Seeteufelmedaillons an Champagnersensauce	18,50
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	17,50
Rotbarbenfilet alla Livornese	18,00

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

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison,

Gemüse:

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

Kartoffeln:

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

### Desserts

Pro Person / €

Obstspieße nach Wunsch	4,50
Frischer Obstsalat mit Maraschino	6,00
Beerenfrüchte mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	7,50
Ananas mit Zitrone und Grand Marnier	6,00
Zuppa Romana	6,50
Beerengrütze mit flüssiger 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
Kalte Zabaglione	6,00
Früchtetörtchen	4,00
Zuppa Inglese	6,00
Moccacreme	6,00
Zitronensorbet mit Grappa oder Wodka oder Champagner oder 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
Rababarberkompott 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



## Käse

Italienische Käseplatte:	Pro Person / €
Taleggio, Gorgonzola, Grana, Bel Paese Provolone, Pecorino und weitere berühmt Rohmilchspezialitäten dazu Brote, Butter und Trauben oder Birne	9,00

## Buffetvorschlag 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 und Spanferkelragout

☆☆☆

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Kräuter-Gemüse-Reis

#### Dessert:

Frischer Obstsalat  
Tiramisú

Pro Person  
€ 36,00



## Buffetvorschlag ab 20 Personen

### **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  
 Diverse Salate mit italienischem Dressing

#### Warm

Pennette all 'arrabbiata  
 (mit Tomatensauce und pikante Pfefferschoten)

☆☆☆

Perlhuhnbrust an Balsam - Essig - Sauce  
 mit Gemüseboquet und Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Mousse au Chocolat  
 Tiramisú  
 Frischer Obstsalat  
 Pinienkerntorte

Pro Person  
 € 39,00



Buffetvorschlag ab 20 Personen

**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

Warm

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

☆☆☆

Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)  
 mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Beerengrütze mit Vanillesauce  
 Tiramisú  
 Mousse au Chocolat  
 Limoncellotorte

Pro Person  
 € 45,00



Buffetvorschlag ab 20 Personen

**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  
 Kalbszungenscheiben in grüner Sauce

Warm

Mezzemaniche Nudeln mit Lammragout

☆☆☆

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Marktgemüse  
 und Kartoffelpüree mit Parmigiano Reggino

Dessert

Fruchtsalat mit Beerenfrüchten  
 Tiramisú  
 Panna Cotta  
 Schokoladen-Mandeltorte (Caprese)

Pro Person  
 € 49,00



Buffetvorschlag ab 20 Personen

**Buffet**

**5**

Kalt

Vitello Tonnato  
 Medaillons vom Wildlachs „Sauce Tatar“  
 Tomaten, Mozzarella  
 Alice marinate (marinierte Sardellen) nach Saison  
 Fischsalat „Positano“  
 Avocado mit Shrimpsalat  
 Wildmedaillons auf Orangenscheiben mit Preiselbeeren (nach Saison)  
 Auswahl von gebeiztem und geräuchertem Lachs  
 mit Preiselbeersahne und Meerrettichsauce  
 Tartar von Auberginen

Warm

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelduft

☆☆☆

Hummerkrabben alla Provinciale mit Kräuter-Risotto

☆☆☆

1/2 Scaloppinie alla Pizzaiola und 1/2 Lammkeulenbraten  
 mit Pancetta-Bohnen-Cassoulet und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Moccacreme  
 Fruchtsalat mit Beerenfrüchten  
 Tiramisú  
 Limoncellotorte

Pro Person  
 € 56,00



### Kaltes Vorspeisenbuffet 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)  
 Mariniertes Wildlachs an Dill-Senf-Sauce  
 Toskanische Bohnen mit Thunfisch  
 Frische Salatschüssel der Saison mit ital. Dressing

Pro Person € 14,00

#### **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 € 16,00

#### **Rossini**

Lachsmedaillons pochiert an Sauce Tatar  
 Marinierte Sardinen (nach Saison)  
 Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
 Zucchinirollchen  
 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 € 18,00

Gerne stellen wir auch ein gesondertes, nach Ihren Wünschen passendes Vorspeisenbuffet zusammen.  
 Sprechen Sie uns an!



## Menüvorschläge

### 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

☆☆☆

**Panna Cotta mit Beerenfrüchten**

Panna Cotta con frutti di sottobosco

Pro Person € 44,00

### Menu

#### 2

**Salatbouquet mit gebratenen Doradenfilets  
an Tomatenkräuter-Vinaigrette**

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

☆☆☆

**Geschmorte Barbarie-Entenbrust mit Spitzkohl und Grispolenta**

Petto d'anatra stufato con punte di cavolo e polenta

☆☆☆

**Obstsalat mit Maraschino und Vanilleeis**  
Insalata di frutta con maraschino e gelato alla vaniglia

Pro Person € 42,00



## Menu

### 3

#### Riesengarneleschwänze gebraten auf Linsenragout mit Balsamicovinaigrette

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

☆☆☆

#### Paccheri-Nudeln mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmigiano-Käse

Paccheri 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

☆☆☆

#### Beerenfrüchte mit Sorbets

Frutti di sottobosco con sorbetti

Pro Person € 56,00

## Menu

### 4

#### Verschiedene Fisch- und Meeresfrüchtevorspeisen

Antipastino misto di mare

☆☆☆

#### Tagliolini-Nudeln mit Tomatensauce, frittierten Kräutern und Parmigiano Reggiano

Tagliolini alle erbe

☆☆☆

#### Kalbsrücken Scheiben mit Parmaschinken, Salbei, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffelpüree

Saltimbocca alla romana con bouquet di verdure e purea di patate

☆☆☆

#### Dessertkomposition

Composizione di dolci

Pro Person € 48,00



## Menu

### 5

Hauchdünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce  
Vitello tonnato

☆☆☆

Paccheri-Pasta mit Lammragout  
Paccheri con ragù d'agnello

☆☆☆

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse und Kartoffeltörtchen  
Filetto di manzo al pepe verde con verdure e tortino di patate

☆☆☆

Warmes Schokoladetörtchen mit Vanillesauce und Beerenfrüchten  
Tortino caldo al cioccolato con salsa vaniglia e frutti di bosco

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, Saison-Gemüse und Kartoffeltörtchen  
Medaglioni di vitello con salsa alle spugnone, verdure di stagione e tortino di patate

☆☆☆

Zitronetörtchen  
Crostatina al limone

Pro Person € 52,00



## Menu

### 7

**Millefoglie von Mascarpone und Wildlachstatar mit Reibeplätzchen**  
Millefoglie di mascarpone e tartara di salmone selvatico con tortino di patate

☆☆☆

**Risotto mit königlicher Kaisergranatcreme**  
Risotto alla crema di scampi

☆☆☆

**Rotbarbenfilet gedünstet mit Tomaten und mediterranischen Gewürzen**  
Filetto di triglia alla livornese

☆☆☆

**Rindermedaillon unter der Kräuterkruste auf Bratenjus mit  
glasierem Gemüse und Kartoffelnocken**  
Medaglioni di manzo in crosta di erbe con sughetto di brasato,  
verdurine glassate e gnocchi di patate

☆☆☆

**Tiramisú-Charlotte**  
Charlotte di tiramisú

Pro Person € 66,00

## Menu

### 8

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

☆☆☆

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

☆☆☆

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

☆☆☆



**Rinderfilet an Rotweinsauce mit Saison-Gemüse und Rosmarinkartoffeln**  
Filetto di manzo al vino rosso con verdure di stagione e patate al rosmarino

☆☆☆

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

Pro Person € 65,00

## Menu

### 9

**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

☆☆☆

**Linguine-Pasta mit Hummerragout**  
Linguine con ragù di astice

☆☆☆

**Steinbuttfilet gebraten auf Selleriepüree mit Kirschtomaten,  
Petersilie und extra natives 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 Rosenköhlchen,  
sautierten Pilzen und Kartoffelkroketten**

Talgiata di schiena di cervo con salsa di mirtilli selvatici, vino rosso,  
cavolini di Bruxell, funghi saltati e crocchette di patate

☆☆☆

**Italienische Käsespezialitäten**  
Formaggio

☆☆☆

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

Pro Person € 75,00



## Menu Tutto Pesce

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

☆☆☆

**Paccheri-Nudeln mit Meeresfrüchten**  
Paccheri ai frutti di mare

☆☆☆

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

☆☆☆

**Sorbet-Variation mit Beerenfrüchten**  
Variazione di sorbetti con frutti di bosco

Pro Person € 56,00

## Menu Selvaggina

**Rosa-gebratene Wildtaubenbrust auf "Castelluccio" Linsen  
mit reduziertem Balsamico-Essig**  
Petto di colombo scaloppato su letto di lenticchie di Castelluccio all'aceto balsamico ridotto

☆☆☆

**Cannellini-Bohnen-Suppe mit Lamragnout**  
Zuppa di fagioli cannellini con ragù d'agnello

☆☆☆

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

☆☆☆

**Käse-Variation**  
Variazioni di formaggi

☆☆☆

**In Rotwein gekochte Birne mit Limoncellotörtchen**  
Pera cotta al vino rosso con tortino al limoncello

Pro Person € 65,00



## Menu **A**utunno

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

☆☆☆

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

☆☆☆

**Rinderschmorbraten an Barolosauce mit Wirsing und Gris-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 € 58,00

## Menu **B**uongustaio

**Artischocken nach römischer Art mit gebratenen Garnelenschwänzen**  
(Nach-Saison)  
Carciofi alla romana con code di gamberoni brasati

☆☆☆

**Jakobsmuscheln nach provenzalischer Art**  
Cappesante alla provinciale

☆☆☆

**Tagliolini-Nudeln mit Trüffel aus Norcia**  
Tagliolini al tartufo di Norcia

☆☆☆

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

☆☆☆

**Rucolino**

☆☆☆



Lammrücken unter der Kräuterkruste, grüne Böhnchen,  
Zucchini und Rosmarinkartoffeln  
Carrè d'agnello in crosta di erbe, fagiolini, zucchini e patate al rosmarino

☆☆☆

Zweierlei Schokolademousse mit Beerenfrüchten  
Degustazione di due mousse di cioccolato con frutti di bosco

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 € 29,00

## Deutsches Menu

### B

Reibeplätzchen 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 € 30,00



## 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

Gerne können Sie sich Ihr gewünschtes kulinarisches Menü selber zusammenstellen.  
Bitte beachten Sie, dass die Reihenfolge des Menüs, sowie der Preis vorher mit uns abgestimmt  
werden muss, da sich die Preise nach dem Marktangebot richten.  
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.