

Von uns für Sie
Herbst - Winter 2024





Menüvorschlag für Gesellschaften
jedes Menü nur nach Vorbestellung und je ab 8 Personen

Menü 1

Antipasti

Burrata di Bufala · Kirschtomaten geschmort
aromatisches Pesto

Primi

Paccheri di Gragnano · zartes Ochsenschwanz - Ragout
Colatura di Parmigiano

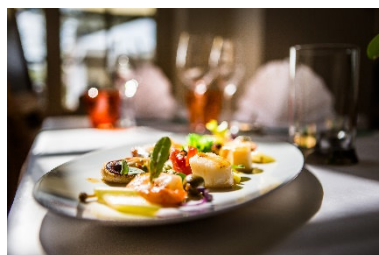
Secondi

Loup de Mer aus dem Backofen
Carnaroli Risotto mit Safran
oder
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus
Beilagen nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Panettone - Tiramisu

Menüpreis je Person mit Fisch-Hauptspeise 78,00 Euro
Menüpreis je Person mit Rinderfilet-Hauptspeise 82,00 Euro





Menüvorschlag für Gesellschaften
jedes Menü nur nach Vorbestellung und je ab 8 Personen

Menü 2

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi - Gurken

Primi

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien
(weißer Trüffel auf Anfrage)

Secondi

Barbarie Entenbrust · rosa Pfefferbeeren · Portwein - Jus
oder
72 Stunden zart geschmorte Kalbsbäckchen · Barolo - Kräuter -Jus
Je Beilagen nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Himbeer - Champagner - Sorbet

Menüpreis je Person 75,00 Euro





Menüvorschlag für Gesellschaften
jedes Menü nur nach Vorbestellung und je ab 8 Personen

Menü 3

>vegetarisch<

Antipasti

Mozzarella di Bufala · Edel - Tomaten Variation
Basilikum - Pesto

Primi

Spaghetti di Gragnano mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

Secondi

Carnaroli Risotto mit Edel Radicchio di Treviso

Dolci

Carroccias Bio Olivenöl · Panna Cotta
Carroccia Feigenkompott

Menüpreis je Person 65,00 Euro





Die Bedingungen

Sehr verehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind nur unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- jedes der Menüs kann nur ab 8 Personen bestellt werden
- für die gesamte Gesellschaft ist **ein gemeinsames Menü** zu wählen
- saisonale bzw. einkaufsbedingte Änderungen vorbehalten
- **Wenn ein Fleischgericht und ein Fischgericht bei der Hauptspeise gewünscht wird, ist fünf Werktage vorher die jeweilige Anzahl mitzuteilen.
Es gilt: Fisch nach Tagesangebot und Tagespreis am Veranstaltungstag.**
- **Vegetarier, Veganer, Allergien, Intoleranzen?** Fragen Sie Ihre Gäste und benachrichtigen Sie uns rechtzeitig.
In der Vergangenheit hatten wir auch ein vegetarisches und ein veganes Menü im Angebot. Da die Nachfrage zu gering danach ist, gilt nun wieder folgende Regel:

Bitte beachten - gilt für alle Menüs:

Wenn nicht acht vegetarische Menüs zusammenkommen, werden die Speisen für einzelne Vegetarier sowie auch für Veganer, Allergiker usw. nach Tagesangebot am Veranstaltungstag an das, für die Gesellschaft gewählte, Menü angepasst.

- Mitteilung der **endgültigen Personenzahl einer Gesellschaft: fünf Werktage vor Veranstaltungstag** - diese ist Grundlage für unsere Bestellungen, Vorbereitungen und die Rechnungsstellung.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei evtl. Fragen anzusprechen.

Ihr L'Orangerie - Team





Wein & Schaumwein - Empfehlungen

Champagne & Prosecco

Spumante EXE	Pescaja	45,00
Champagne Brut Selection Carroccia	Breton Fils	82,00
Ferrari Brut	Ferrari	56,00
Ferrari Rosé	Ferrari	59,00

Weißwein

Monferrato	2023 Carroccia	37,00
Grechetto	2023 Napolini	39,00
Pinot Grigio	2023 Feudi di Romans	39,00
Villa Antinori	2023 Antinori	41,00
Riesling	2020 Hermann Dönnhoff	43,00

Rotwein

Cabernet Sauvignon	2022 Feudi di Romans	39,00
Santa Cristina	2022 Antinori	39,00
Montefalco Rosso	2020 Napolini	39,00
Sagrantino di Montefalco	2017 Carroccia	45,00
Brunello di Montalcino	2012 La Poderina	(statt 90,00) 75,00

Flaschen 0,75 l

Für eine weitere Auswahl fragen Sie bitte unsere umfangreiche Weinkarte an.

