

*Von uns für Sie
im Frühling 2025*





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

Menü A

Antipasti

Burrata di Bufala · Edel - Tomaten Variation
Basilikum - Pesto

Primi

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien

Secondi

Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus

oder

Filet vom schottischen Wildlachs
mediterrane Art

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Amalfi Limonen 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 B

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi - Gurken

Primi

Rigatoni di Gragnano · hausgemachtes Bio Basilikum Pesto

Secondi

Perlhuhnbrust von kleinen Züchtern

Kräuter Jus alla Toscana

oder

72 Stunden zart geschmorte Kalbsschulter

Sagrantino - Kräuter - Jus

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Himbeer - Champagner - Sorbet

Menüpreis je Person 78,00 Euro





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

Menü C

>vegetarisch<

Antipasti

Mozzarella di Bufala · Edel - Tomaten Variation
Basilikum - Pesto

Primi

Spaghetti di Gagnano
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Secondi

Gefüllte Aubergine
'Bolognese' vegetarisch

Dolci

Panna Cotta · Fruchtspiegel

Menüpreis je Person 68,00 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.

Bitte beachten - gilt für alle Menüs:

Jedes Menü kann ab mindestens acht Personen gebucht werden. Selbstverständlich werden die einzelnen Gänge für Vegetarier, Veganer und Allergiker entsprechend 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

Arneis	2024 Pescaja	41,00
Grechetto	2023 Napolini	39,00
Valloresia Procanico	2023 Villa Caviciana	41,00

Rotwein

Primitivo	2021 Tagaro	36,00
Sagrantino di Montefalco	2017 Carroccia	45,00
Nebbiolo	2019 Pio Cesare	51,00

Flaschen 0,75 l

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

