



# Italienische Genussarrangements

IM ALTSTADTHAUS

MENÜVORSCHLAG 3

€ 85,-  
PRO PERSON

## APERITIF-EMPFANG

- Glühwein & Punsch **ODER** Proseccchi / Aperol-Spritz / Limoncello-Spritz

## AUSZUG AUS DER VORSPEISENVIELFALT ab 20 Personen als Buffet möglich

### KALT

- Vitello tonnato
- Salami
- Trüffelsalami
- Mortadella
- Prosciutto
- Scampi crudo
- Carpaccio mit roten Rüben, Burrata & Trüffelöl
- Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Tintenfisch-Salat
- verschiedene Antipasti
- Thunfisch-Tatar **ODER** Carpaccio di Manzo

### WARM

- italienische Bouillabaisse
- Capelunghe vom Grill
- Spaghetti vongole **ODER** Cozze alla marinara
- Jakobsmuscheln gratiniert **ODER** vom Grill

## HAUPTSPEISEN

Genießen Sie unser Weihnachtsmenü, serviert auf Ihrem persönlichen Teller für ein besonders festliches Erlebnis.

### OSSO BUCCO | zur Auswahl stehen:

- vom Kalb
- vom Seeteufel

### STEAKS VOM GRILL | zur Auswahl stehen:

- Fiorentina-Steak vom Biorind
- Rib-Eye-Steak vom Biorind
- Kotelett vom Duroc-Schwein

### FISCHE VOM GRILL BZW. ROST | zur Auswahl stehen:

- Seeteufel-Filet
- Seezunge-Filet
- Zander-Filet
- Branzino im Ganzen
- Saibling im Ganzen
- Calamari **ODER** Scampi
- Hummerschwänze **ODER** Sardinien

### PESTOS, GEWÜRZE & SAUCEN

- Zitronenbutter
- Knoblauchbutter
- Trüffelbutter
- Kräuterbutter
- Aioli Mayonnaise
- Gremolata (Petersilie, Knoblauch & Olivenöl)

## SAUCEN WARM

- Pilzrahmsauce
- Gorgonzolasauce
- Pfefferrahmsauce
- Trüffelrahmsauce

## BEILAGEN

- Rahm-Polenta mit Trüffeln **ODER** Polentaschnitten vom Grill
- Rosmarinkartoffeln **ODER** Parmesankartoffeln
- Hokkaido-Scheiben m. Oregano & Olivenöl **ODER** Peperonata (gedünstete Paprika m. Zwiebel)
- Grillgemüse **ODER** Insalata mista

## BROT VARIATIONEN

- Ciabatta & Baguette
- Sardisches Brot
- Knoblauchbrot **ODER** Focaccia mit Oliven
- Grissini

## DESSERTS

### Buffet ab 20 Personen

- Zitronentarte
- Panna Cotta mit Fruchtmarm nach Saison
- Pavlova mit Beeren
- Sorbetto **ODER** Cremosi (von Hausbrandt Triest)
- Tiramisu nach Saison **ODER** klassisch
- Torta Caprese mit marinierten Beeren **ODER** Zitronentarte

## SCHOKOBRUNNEN MIT FRÜCHTEN

OPTIONAL € 8,- PRO PERSON

## KÄSE VARIATIONEN

OPTIONAL € 12,- PRO PERSON

- Trüffelkäse
- Montasio
- Parmigiano Reggiano
- Pecorino
- Montasio DOP
- Gorgonzola
- Nüsse
- Feigen **ODER** Trauben
- Trüffelhonig **ODER** Chutneys

## WEINEMPFEHLUNG (Flaschenpreise 0,75l)

### Bio Villa Teresa Prosecco € 24,-

#### Vini Tonon, Vittorio Veneto

Intensiv fruchtige und typische Nase, feine Perlage, elegant und harmonisch.

### Vino Spumante Lamorosa

#### di qualità Ribolla Gialla Brut € 29,40

#### Vini Brojli, Aquileia

Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen, sehr feiner und anhaltender Perlage. Die Düfte verschmelzen mit samtigen, blumigen und mineralischen Noten.

### Prosecco Superiore € 26,80

#### Mionetto, Valdobbiadene

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase ein intensiver Duft nach gereiftem Apfel, Blumenwiese, Zitrone. Langanhaltender Abgang mit schöner, süßer Würze.

### Sauvignon Blanc 2022/23 € 34,60

#### Isidoro Polencic, Cormons

In der Nase exotische Frucht mit ein wenig Cassis, am Gaumen wunderbar balanciertes Säurespiel, reife Tropenfrucht, saftige Pfirsich- und Stachelbeernoten, fein im Abgang.

### Friulano 2022 € 36,70

#### Isidoro Polencic, Cormons

Elegantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frischer, ausgesprochen aromatischer Duft nach Melonen und Südfrüchten, schöne Fruchtintensität auch im Geschmack.