

*Von uns für Sie  
im Sommer 2025*





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

## Menü 1

### Antipasti

Carpaccio vom australischen Wagyu Rinderfilet  
Parmesanblätter · kleines Salatboquet

### Primi

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien

### Secondi

72 Stunden zart geschmorte Kalbsbäckchen  
Sagrantino - Kräuter - Jus

oder

Filet vom schottischen Wildlachs  
mediterrane Art

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

### Dolci

Amalfi Limonen Tiramisu

Menüpreis je Person 78,00 Euro





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

## Menü 2

### Antipasti

Tatar vom roten Thunfisch · Burrata di Bufala

### Primi

Rigatoni di Gragnano cacio e pepe

### Secondi

Filet vom Salzwiesenlamm vom Grill · Gartenkräuter  
Rosmarin - Jus

oder

Perlhuhnbrust von kleinen Züchtern · Kräuter Jus alla Toscana  
Pilze

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

### Dolci

Lavendel - Panna Cotta

Menüpreis je Person 78,00 Euro





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

## Menü 3

### Antipasti

Hochwertiger Parmaschinken · Cantaloupe Melone  
Meerwasser - Garnelen

### Primi

Orecchiette di Gragnano · Bio Basilikum Pesto  
Burrata di Bufala

### Secondi

Chianina Rinderfilet · Barolo - Kräuter - Jus  
oder

Filet vom Loup de Mer mediterrane Art  
Carnaroli Gemüse - Risotto

### Dolci

Rosmarin Crème Brûlée

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 4

>vegetarisch<

### Antipasti

Mozzarella di Bufala · Edel - Tomaten Variation  
Basilikum - Pesto

### Primi

Pennette di Gragnano  
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

### Secondi

Carnaroli - Risotto  
Marktgemüse & Pilze

### Dolci

Himbeer - Champagner - Sorbet

Menüpreis je Person 68,00 Euro





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

## Menü 'Gourmet Royal'

### Antipasti

Duo von französischer Gänseleber

\* \* \*

Tatar vom schottischen Wildlachs  
10 g Beluga Kaviar

### Secondi

Bretonischer Hummer  
Linguine all'Arrabbiata

### Dolci

Rosmarin Crème Brûlée

Menüpreis je Person 145,00 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

Monferrato	2024 Carroccia	39,00
Lugana	2024 Zenato	39,00
Chardonnay	2024 Feudi di Romans	39,00

### Rotwein

Primitivo	2021 Tagaro	36,00
Sagrantino di Montefalco	2017 Carroccia	45,00
Barbera	2020 Pio Cesare	48,00

*Flaschen 0,75 l*

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

