

*Von uns für Sie
im Herbst 2025*





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

Menü A

Antipasti

Carpaccio von der Barbarie - Entenbrust
kleines Salatboquet

Primi

Spaghetti di Gragnano · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano
aromatische Pfeffermischung

Secondi

Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus
oder

Loup de Mer aus dem Backofen
mediterrane Art

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Tiramisu classico

Menüpreis je Person mit Fisch - Hauptspeise 78,00 Euro

Menüpreis je Person mit Rinderfilet - Hauptspeise 82,00 Euro

Die jeweilige Anzahl der Hauptspeisen-Auswahl teilen Sie uns bitte spätestens fünf
Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.





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

Menü B

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi Gurken

Primi

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

Secondi

72 Stunden zart geschmorte Amerikanische Rinderschulter
Sagrantino - Kräuter - Jus

oder

Tranche vom schottischen Wildlachs
Mediterrane Art

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Crème Brûlée

Menüpreis je Person 78,00 Euro

Die jeweilige Anzahl der Hauptspeisen-Auswahl teilen Sie uns bitte spätestens fünf
Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.





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

Pikante Ingwer - Hokkaido Kürbissuppe

Secondi

Rigatoni di Gragnano cacio e pepe

Dolci

Carroccias Bio Olivenöl · Panna Cotta
Carroccias Feigenkompott

Menüpreis je Person 69,00 Euro





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

Menü D

‘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.

