

*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 La Tunella	46,00

### Rotwein

Primitivo	2021 Tagaro	36,00
Sagrantino di Montefalco	2018 Carroccia	45,00
Taurasi	2017 Feudi di San Gregorio	52,00

*Flaschen 0,75 l*

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

