# Yon uns für Sie im Herbst - Winter 2025









#### Menü A

#### **Antipasti**

Carpaccio von der geräucherten 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.





#### Menü B

#### **Antipasti**

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi Gurken

#### Primi

Hausgemachte Tagliolini - schwarzer Trüffel aus Umbrien (weißer Alba - 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

Lebkuchen 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.





#### Menü C

#### **Antipasti**

Winterliche Salate · Culatello di Zibello

#### Primi

Mafalda all'oca

Breite Pasta mit Spezzatino von der französischen Gans · Lorbeerwürze

#### Secondi

Nordatlantik - Heilbutt - Orangen - Safran - Risotto oder

Barbarie Entenbrust · Orangen - Jus Kartoffel - Maronen - Stampf

#### Dolci

Glühwein Panna Cotta · Piemont Kirschen

Menüpreis je Person mit Fisch - Hauptspeise 78,00 Euro

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





# Menü D >vegetarisch<

#### Antipasti

Mozzarella di Bufala · Edel - Tomaten Variation

Basilikum - Pesto

#### Primi

Leicht pikante Ingwer - Hokkaido Kürbissuppe

#### Secondi

Rigatoni di Gragnano cacio e pepe

#### Dolci

Lebkuchen Crème Brûlée

Menüpreis je Person 69,00 Euro





### Menü E '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				
	Merlot	2024	Borgo dei Vassalli	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.

