



## *Speisen zur Mitnahme & Catering Service*

*Der Genuss der Orangerie bei Ihnen  
zu Hause  
oder dem Ort Ihres Wunsches*

Catering Service für  
1 bis 4000 Personen.



Ristorante  
Catering

## *Antipasti*

|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gemischter Salat gemäß Marktangebot<br><i>vegetarisch oder vegan</i>                                              | 10,00€  |
| Piemontesischer Ziegenkäse<br>Bio Feigenkompott Saisonsalat <i>vegetarisch</i>                                    | 13,50€  |
| Vitello Tonnato · frittierte Pantelleria Kapern<br>kleines Salatbouquet                                           | 16,50€  |
| Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind<br>36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano                               | 18,00€  |
| Carpaccio vom sizilianischen Felsenoctopus · Salatbouquet                                                         | 18,00€  |
| Tatar vom schottischen Wildlachs mit Limonen mariniert<br>Wasabi Gurken                                           | 16,00€* |
| Austern Gillardeau Nr. 3, auf Wunsch auch geöffnet je Stück<br><i>*Verfügbarkeit bitte telefonisch anfragen ·</i> | 5,00€   |

\*+3€ Pfandglas (je nach Speise)

## *Primi*

|                                                                                          |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Suppe nach Tagesangebot <i>meist vegetarisch/vegan</i>                                   | 8,50€*              |
| Ravioli mit Ricotta Spinatfüllung und Kirschtomaten Sauce<br><i>vegetarisch</i>          | 15,00€*             |
| Rigatoni di Gragnano · Rucola-Basilikum-Pesto<br>Mozzarella di Bufala <i>vegetarisch</i> | 12,50€*             |
| Lasagne di Gragnano mit Kalbsragout                                                      | 18,00€              |
| Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien                                  | 20,00€*             |
| Spaghetti alla Carbonara - die Echten! ab 2 Personen                                     | <i>p.P.</i> 18,00€* |

## *Secondi*

|                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art                                                                          | 28,00€ |
| Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter                                                                                   | 30,00€ |
| Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus                                                                          | 27,00€ |
| 72 Stunden zart geschmorte Chianina Kalbsbäckchen<br>Rotwein - Kräuter - Jus<br>(oder Rinderschulter je nach Verfügbarkeit) | 30,00€ |
| Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus                                                                                         | 30,00€ |
| Wildfang Seezunge im Ganzen vom Grill                                                                                       | 30,00€ |
| Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart<br>für 2 Personen                                                         | 60,00€ |

*\*Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot*

## *Dolci*

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Süße Verführungen z.B.: Tiramisù, Crème Brûlée<br>Panna cotta, Mousse au Chocolat               | 8,00€ |
| Edel Pralinen nach Wahl aus unserer Vitrine je Stück<br>mit und ohne Alkohol, auch <b>vegan</b> | 1,50€ |

### **Änderungen vorbehalten.**

Sämtliche Speisen nach tagesaktueller Verfügbarkeit.

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Angeboten des Tages, sowie vegetarischen und veganen Speisen.



## Rahmenbedingungen

- Bestellung zur Abholung nur telefonisch:  
06151 39 66 446
- Bestellung bis 11:30 Uhr zur Abholung am selben  
Tag mittags oder abends  
bis 19:30 Uhr
- Für ein umfassendes Cateringangebot Ihrer geplanten  
Feier sprechen Sie uns bitte an.
- Feedback unter [info@orangerie-darmstadt.de](mailto:info@orangerie-darmstadt.de)

Haben Sie bitte Verständnis dafür, falls es an  
wenigen Tagen, aufgrund größerer  
Veranstaltungen, leider nicht möglich ist,  
Ihre Bestellung anzunehmen.

L'Orangerie Ristorante  
Bessunger Str. 44  
64285 Darmstadt  
06151 39 66 446  
[www.orangerie-darmstadt.de](http://www.orangerie-darmstadt.de)

Küchenzeiten  
Dienstag – Sonntag:  
von 12 bis 14 Uhr /  
von 18 bis 22 Uhr

