

*Von uns für Sie  
im Winter 2025 / 2026  
je nur ab 8 Personen*





## Wichtig! Bitte zunächst die Bedingungen lesen:

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 möglichst einheitliches Menü vorab** zu wählen: es besteht die Möglichkeit, **maximal 2** unterschiedliche Speisen bei folgenden Gängen auszuwählen: Antipasti, Primi und Dolci. Für das Hauptgericht können jeweils 1 Fleisch-, 1 Fisch- sowie ein vegetarisches Gericht gewählt werden. Das funktioniert aber nur, wenn Sie uns die jeweilige Anzahl der Auswahlen eine Woche vorher mitteilen.
- saisonale bzw. einkaufsbedingte Änderungen vorbehalten
- **Es gilt: Fisch nach Tagesangebot und Tagespreis am Veranstaltungstag.**
- **Vegetarier, Veganer, Allergien, Intoleranzen?** Fragen Sie Ihre Gäste und benachrichtigen Sie uns mindestens eine Woche vorher.

Mitteilung der **endgültigen Personenzahl einer Gesellschaft: fünf Werkstage vor Veranstaltungstag** - diese ist Grundlage für unsere Bestellungen, Vorbereitungen und die Rechnungsstellung.

## Stornokosten

Bei Voll- oder Teilstornierung wird folgender pauschaler Aufwendungsersatz der voraussichtlichen Veranstaltungssumme geltend gemacht:

- weniger als 30 Kalendertage vor Veranstaltungstag 70 %
- weniger als 20 Kalendertage vor Veranstaltungstag 80 %
- weniger als 10 Kalendertage vor Veranstaltungstag 90 %
- am Veranstaltungstag 95 %

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei evtl. Fragen anzusprechen.

Ihr L'Orangerie - Team





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

**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  
Werkage 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

### **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  
Wertage vor dem Veranstaltungstag mit.





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

**Menü C**

**Antipasti**

Winterliche Salate · Culatello di Zibello

**Primi**

Paccheri di Gragnano · zartes Ochsenschwanz - Ragout  
Colatura di Parmigiano

**Secondi**

Nordatlantik - Heilbutt · Orangen - Safran - Risotto  
oder  
Barbarie Entenbrust · Orangen - Jus  
Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

**Dolci**

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  
Wertage vor dem Veranstaltungstag mit.





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

## Menü D

>vegetarisch<

### Antipasti

Mozzarella di Bufala · Edel - Tomaten Variation  
Basilikum - Pesto

### Primi

Aromatisch würzige Artischockensuppe

### Secondi

Rigatoni di Gragnano cacio e pepe

### Dolci

Crème Brûlée

Menüpreis je Person 69,00 Euro





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

## 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





## 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.

