

*Von uns für Sie
im Sommer 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 Werktage 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

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi - Gurken

oder

aber nur für die gesamte Gesellschaft möglich:

Italienische Vorspeisensinfonie

6 verschiedene Vorspeisen auf Platten in der Tischmitte

Primi

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien

Secondi

Chianina Rinderfilet · Barolo - Kräuter - Jus

oder

Filet vom Loup de Mer · mediterrane Art

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Rosmarin Crème brûlée

Menüpreis je Person	82,00 Euro
Menüpreis je Person mit Rinderfilet	86,00 Euro
Aufpreis bei Vorspeisensinfonie je Person	8,00 Euro

**Die jeweiligen Anzahlen der Auswahlmöglichkeiten
teilen Sie uns bitte bis fünf Werktage vorher mit.**





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

Menü B

Antipasti

Vitello tonnato · frittierte Pantelleria Kapern · kleines Salatbouquet
oder
Mariniertes Tatar vom Roten Thunfisch · Wasabi - Gurken
oder
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano
oder
aber nur für die gesamte Gesellschaft möglich:
Italienische Vorspeisensinfonie
6 verschiedene Vorspeisen auf Platten in der Tischmitte

Primi

Rigatoni di Gragnano alla Carbonara (die echte, italienische Zubereitung)
oder
Rigatoni di Gragnano · Meeresfrüchte

Secondi

Tranche vom schottischen Wildlachs mediterrane Art
oder
72 Stunden zart geschmorte Rinderschulter · italienische salsa verde
Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Variation von der Valrhona Schokolade

Menüpreis je Person	78,00 Euro
Menüpreis je Person mit Wagyu-Vorspeise	82,00 Euro
Menüpreis je Person mit Thunfisch-Vorspeise	83,00 Euro
Aufpreis bei Vorspeisensinfonie je Person	8,00 Euro

**Die jeweiligen Anzahlen der Auswahlmöglichkeiten
teilen Sie uns bitte bis fünf Werktage vorher mit.**





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

Menü C

Antipasti

Mozzarella di Bufala · Variation von Edeltomaten · Basilikumpesto
oder

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi - Gurken

oder

aber nur für die gesamte Gesellschaft möglich:

Italienische Vorspeisensinfonie

6 verschiedene Vorspeisen auf Platten in der Tischmitte

Primi

Paccheri di Gragnano alla Romana · zart geschmorter Ochsenschwanz

oder

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien

Secondi

Perlhuhn Suprême aus Freilandhaltung · Pilze nach Marktangebot

oder

Medaillons vom Seeteufel mit mediterranen Aromen

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Himbeer - Champagner Sorbet

Menüpreis je Person	78,00 Euro
Menüpreis je Person mit Lachs-Vorspeise	82,00 Euro
Aufpreis bei Vorspeisensinfonie je Person	8,00 Euro

**Die jeweiligen Anzahlen der Auswahlmöglichkeiten
teilen Sie uns bitte bis fünf Werktage vorher mit.**





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

Menü D >vegetarisch<

Antipasti

Mozzarella di Bufala · Variation von Edeltomaten
Basilikumpesto

Primi

Spaghetti di Gragnano
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Secondi

Italienische Parmigiana alla nonna
vegetarischer Auberginenaufbau

Dolci

Panna Cotta · Fruchtspiegel

Menüpreis je Person 68,00 Euro





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

Menü E
‘Gourmet Royal’
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Champagner Breton Fils Selection Carroccia 0,1 l

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs TRIM-D

10 g Beluga Kaviar

Weißwein 0,1 l

* * *

Duo von französischer Gänseleber - Terrine & gebraten
Foie Gras - nationales, französisches Kulturerbe

Primi

Linguine di Gragnano · Meerwasser Scampi

Gragnano, ein Ort bei Neapel, in dem die weltbeste Pasta produziert wird

Weißwein 0,1 l

Secondi

Original japanisches Kobe Wagyu Filet

BMS (Beef Marbling Score) 9

Rotwein 0,1 l

Dolci / Formaggi

Süße Verführung a la carte

oder

Käse Selection begleitet von Carroccias Bio Feigenkonfitüre und Rosmarin - Honig

Menüpreis

je Person 145,00

Menüpreis mit Weinbegleitung

je Person 180,00





Wein & Schaumwein - Empfehlungen

Champagne & Prosecco

Spumante EXE	Pescaja	45,00
Ferrari Brut	Ferrari	59,00
Ferrari Rosé	Ferrari	59,00
Rosé	Carpe Noctem	45,00
Champagne Selection Carroccia	Breton Fils	82,00
Prosecco alkoholfrei		41,00
Bellini alkoholfrei		<i>Glas 0,1 l</i> 11,00

Weißwein

Monferrato	2025 Carroccia	39,00
Roero Arneis	2025 Pescaja	41,00
Vertical Chardonnay	2025 Pescaja	41,00

Roséwein

Le Flëry	2025 Pescaja	41,00
----------	--------------	-------

Rotwein

Primitivo Cinquenoci	2023 Tagaro	39,00
Sagrantino di Montefalco	2019 Carroccia	45,00
Soliter Barbera d'Asti	2025 Pescaja	45,00

Flaschen 0,75 l

Angebotene Weine, solange Vorrat reicht.
Für eine weitere Auswahl fragen Sie bitte unsere umfangreiche Weinkarte an.

