Von uns für Sie
im Herbst - Winter 2026/27
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



ORANGERIE

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

Menü 1

Antipasti

Mozzarella di Bufala ‘herbstlich’
Früchte · edler Parmaschinken

oder

>aber nur für die gesamte Gesellschaft möglich< :

Italienische Vorspeisensinfonie
6 verschiedene Vorspeisen auf Platten in der Tischmitte

Primi

Boullion von Wurzelgemüse und Kürbis - leicht passiert

oder

Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien

Secondi

Chianina Rinderfilet · Portwein - Maronen · Trüffel - Jus

oder

Fisch des Tages

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Schmorapfel · Zimt - Panna Cotta

Menüpreis je Person mit Fisch	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.



Sommer 2026

ORANGERIE

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

Menü 2

Antipasti

Ofen - Kürbis · Burrata di Bufala · Walnüsse · Salbei
oder
Vitello tonnato · frittierte Pantelleria Kapern · kleines Salatbouquet
oder
aber nur für die gesamte Gesellschaft möglich:
Italienische Vorspeisensinfonie
6 verschiedene Vorspeisen auf Platten in der Tischmitte

Primi

Paccheri di Gragnano · zart geschmorter Ochsenschwanz
Colatura di Parmigiano

Secondi

Limonen - Gewürz - Wildlachs · Kürbisrisotto

oder

Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Crème Brûlée · Spekulatius · Rotwein - Birne

Menüpreis je Person	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.



Sommer 2026

ORANGERIE

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

Menü 3

Antipasti

Tataki vom Pfeffer - Roastbeef · Trüffel - Pesto · Rucola Bouquet

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

Rigatoni di Gragnano cacio e pepe

Secondi

72 Stunden zart geschmorte Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus

oder

Loins vom Seeteufel mit mediterranen Aromen

Beilagen je nach Markt-/Tagesangebot

Dolci

Schoko - Törtchen mit flüssigem Kern
Vanillesauce · Amarena Kirschen

Menüpreis je Person	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.



Sommer 2026

ORANGERIE

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

Menü 4
>vegetarisch<

Antipasti

Ofen - Kürbis · Burrata di Bufala · Walnüsse · Salbei

Primi

Spaghetti di Gragnano

36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Secondi

Italienische Parmigiana alla nonna

vegetarischer Auberginenauflauf

Dolci

Himbeer - Champagner Sorbet

Menüpreis je Person 68,00 Euro



Sommer 2026

ORANGERIE

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

Menü 5
‘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 mit Rosmarin und Honig

Menüpreis	*je Person* 145,00
Menüpreis mit Weinbegleitung	*je Person* 180,00



Sommer 2026

ORANGERIE

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		*Glas 0,1 l*	11,00

Weißwein

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

Roséwein

Le Flëry	2026	Pescaja	41,00

Rotwein

Primitivo Cinquenoci	2023	Tagaro	39,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore	2023	Bolla	41,00
Sagrantino di Montefalco	2019	Carroccia	45,00

Flaschen 0,75 l

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

