



Italienische Genussarrangements

IM ALTSTADTHAUS

MENÜVORSCHLAG 1

€ 69,-
PRO PERSON

APERITIF-EMPFANG

- Glühwein & Punsch
- ODER Prosecco / Aperol-Spritz / Limoncello-Spritz

AUSZUG AUS DER VORSPEISENVIELFALT ab 20 Personen als Buffet möglich

KALT

- Vitello tonnato
- Mozzarella-Tomaten-Spieß
- Pesto-Variation
- Mortadella
- Salami
- Tintenfisch-Salat
- Käse-Spezialitäten
- Knoblauch-Ciabatta
- Oliven-Focaccia
- Baccalà (Fischcreme)
- Rohschinken-Grissini-Duett
- frische, saisonale Salate
- verschiedene Antipasti

WARM (wird serviert)

- Cozze alla marinara
(Miesmuscheln in Tomatensoße)
- Spaghetti aglio e olio
- Fusilli Bolognese

HAUPTSPEISEN

Wir servieren Ihnen die gesamte Hauptspeisen-Vielfalt als „Buffet“ in Form von Platten direkt an Ihren Tisch. Einfach zugreifen und genießen. Oder Sie wählen vorab und wir servieren auf Ihrem persönlichen Teller.

HAUPTGERICHTE

- Duett vom Schweinefilet und Rib-Eye-Steak vom Grill mit grüner Pfeffersoße
- Duett vom Grill
(Calamari, Orata-Filets)
- Pasta al Limone
(Zitronen-Nudeln) im Topf

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Polentaschnitte vom Grill
- Grillgemüse

DESSERTS

- Sorbetto ■ ODER Cremosi
(von Hausbrandt Triest)
- Weihnachtliche
Dessertvariation



SCHOKOBRUNNEN MIT FRÜCHTEN OPTIONAL € 10,- PRO PERSON

KÄSEVARIATIONEN OPTIONAL € 17,50 PRO PERSON

- Trüffelkäse
- Montasio

- Parmigiano Reggiano
- Pecorino

- Montasio DOP
- Gorgonzola

DAZU

- Nüsse

- Feigen ODER Trauben

- Trüffelhonig ODER Chutneys

WEINEMPFEHLUNG (Flaschenpreise 0,75l)

Bio Villa Teresa Rosé Frizzante € 24,-

Vini Tonon, Vittorio Veneto

Intensiv fruchtige und feinbeerige, typische Nase mit milder Perlage. Elegant und harmonisch.

Antane Chianti (ROTWEIN) € 22,-

Salvalai, Quinzano

Zarter Zwetschkenduft, robuste Struktur.

Pinot Grigio (WEISSWEIN) € 24,70

Ca' di Rajo, San Polo di Piave

Lindenblüten. Am Gaumen vollmundig und intensiv, sehr schön balanciert, reife exotische Frucht, vor allem Mango!

Gelber Muskateller (WEISSWEIN) € 27,80

Weinhof Scharl, Plesch bei St. Anna am Aigen

Kräuterwürze, Holunderblüten und Minze. Feiner Säurebogen, komplexer Abgang.