



# Italienische Genussarrangements

## IM ALTSTADTHAUS

### MENÜVORSCHLAG 2

€ 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)

- italienische Fischsuppe
- 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

- Schweinefilet vom Grill mit Steinpilz-Rahm-Soße
- Trio vom Grill (Calamari, Scampi, Orata-Filets)
- Fritto misto (Tintenfisch, Sardine, Fischfilet, Garnele) im Korb mit Knoblauch-Dip

##### 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 | ■ Parmigiano Reggiano        | ■ Montasio DOP                      |
| ■ Montasio    | ■ Pecorino                   | ■ Gorgonzola                        |
| <b>DAZU</b>   |                              |                                     |
| ■ Nüsse       | ■ Feigen <b>ODER</b> Trauben | ■ Trüffelhonig <b>ODER</b> 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.