



# Italienische Genussarrangements

## IM ALTSTADTHAUS

€ 69,-  
PRO PERSON

### MENÜVORSCHLAG 2

#### APERITIF-EMPfang

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

#### AUSZUG AUS DER VORSPEISENVIelfALT

ab 20 Personen als Buffet möglich

##### KALT

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

##### WARM (wird serviert)

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

#### 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

- Trüffelpkäse
- 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,-

Salvai, 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.