

MENÜVORSCHLAG 1

Für Gesellschaften bis zu 25 Personen

VORSPEISE

Gemischte Antipasti

Mozzarella, Kalbsfleisch in Thunfischsauce, Carpaccio, Parmaschinken mit Melone, gemischtes gebratenes Gemüse

ZWISCHENGANG

Rotole die Pasta (Teigrollen)

mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten-Sahnesauce

HAUPTGERICHT

Schweinemedallions

mit Champignons in Rahmsauce
dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Panna Cotta

mit Erdbeersauce

25,00 pro Person

MENÜVORSCHLAG 2

Für Gesellschaften bis zu 25 Personen

VORSPEISE

Meeresfrüchtesalat
Mozzarella Caprese
mit Tomaten & Basilikum

ZWISCHENGANG

Knoblauchsuppe
mit Garnelen

HAUPTGERICHT

Dorado- und Lachsfilet
mit frischem Gemüse in Weißweinsauce

DESSERT

Panna Cotta
mit Erdbeersauce

28,50 pro Person

MENÜVORSCHLAG 3

Für Gesellschaften bis zu 25 Personen

VORSPEISE

Gemischte Vorspeise „ETAGE 15“

ZWISCHENGANG

Tomatensuppe

HAUPTGERICHT

Gegrillter Fleischteller

(Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Lammkotlett)
Beilagen: Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Cassata

29,50 pro Person

BUFFETVORSCHLAG 1

Für Gesellschaften ab 30 Personen

VORSPEISE

Gemischte Antipasti

Mozzarella, Kalbsfleisch in Thunfischsauce, Carpaccio, Parmaschinken mit Melone, gemischtes gebratenes Gemüse

HAUPTGERICHT

Rotole die Pasta (Teigrollen)

mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten-Sahnesauce

PENNE „ETAGE 15“

Penne mit Filetspitzen, Steinpilzen und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce

Lammkeule in eigenem Jus

Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet (mediterame Art)

mit Tomaten, Oliven, Kapern & Kräutern

DESSERT

Gemischtes Dessert

nach Art des Hauses

inkl. Filterkaffee

30,50 pro Person

BUFFETVORSCHLAG 2

Für Gesellschaften ab 30 Personen

VORSPEISE

Gemischte Antipasti

Mozzarella, Kalbsfleisch in Thunfischsauce, Carpaccio, Parmaschinken mit Melone, gemischtes gebratenes Gemüse

HAUPTGERICHT

Rotole die Pasta (Teigrollen)

mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten-Sahnesauce

Tortellini

mit Schinken, Broccoli in Sahnesauce

Schweinefilet-Röllchen

gefüllt mit Mozzarella und Schinken in grüner Pfeffer-Sahnesauce

Hähnchenbrustfilet

in Champignon-Rahmsauce

Kalbsrolle in eigenem Jus

Tilapiafilet

in Weißweinsauce mit frischem Gemüse

Beilagen: Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Gemischtes Dessert

nach Art des Hauses

inkl. Filterkaffee

33,50 pro Person

KOMBIBUFFET 1

Für Gesellschaften ab 30 Personen

PROSECCOEMPfang

VORSPEISE

Gemischte Antipasti

Mozzarella, Kalbsfleisch in Thunfischsauce, Carpaccio, Parmaschinken mit Melone, gemischtes gebratenes Gemüse

HAUPTGERICHT

Rotole die Pasta (Teigrollen)

mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahnesauce

Tortellini

mit Schinken, Broccoli in Sahnesauce

Schweinefilet

mediterrane Art

Hähnchenbrustfilet

in Champignon-Rahmsauce

Lammkeule in eigenem Jus

Tilapiafilet

in Weißweinsauce mit frischem Gemüse

Beilagen: Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Gemischtes Dessert

nach Art des Hauses

inkl. Filterkaffee

KOMBIBUFFET 1

Für Gesellschaften ab 30 Personen

GETRÄNKE

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite

verschiedene Säfte

Wasser

still oder normal

Bier

normal, alkoholfrei, Alster, Diesel, Schwarzbier

Weizen

Weisswein (Flasche)

Rotwein (Flasche)

Sambuca

Ramazotti

50,00 pro Person

Für Änderungswünsche/Ergänzungen stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.