

Unsere Menü Vorschläge für den Sommer 2023

Gültig bis Ende September

Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe aus

Gerne beraten wir dich individuell und können auf deine besonderen Wünsche wie vegane Optionen oder Allergien eingehen.



Dinner im Tavolata Style

Das Essen wird zum Teilen in der Mitte auf den Tisch gestellt.

Vorschlag 1

55 pro Person

Vorspeise

Blattsalat mit bunten Tomaten, Minze & Himbeeressig-Vinaigrette

Fleisch

Sautiertes Maispoullarden-Suprême mit Zitronenbutter, Oliven-Kartoffelstampf & geröstetem Sommergemüse

Vegi

Artischocke mit Trockentomaten-Salsa, Oliven-Kartoffelstampf & geröstetem Sommergemüse

Dessert

Mascarpone-Mousse mit marinierten Beeren

Vorschlag 2

65 pro Person

Vorspeise

Honigmelonen-Gazpacho mit Basilikum-Öl

Fleisch

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, Thymian-Polenta & konfierten Kirschtomaten

Vegi

Geröstete Aubergine mit Ziegenkäse, Zitruschalen-Salsa, Thymian-Polenta & konfierten Kirschtomaten

Dessert

Karamellisierte Aprikose, Yoghurt-Crème & Amaretti-Crumble