

Unsere Menüvorschläge

Liebe Gäste,

anbei erhalten Sie unser maßgeschneidertes Angebot, damit Ihre Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder Betriebsfest im **momento di ... ristorante** zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

Die nachfolgenden Menüvorschläge habe ich persönlich für Ihre Feier zusammengestellt – immer unter Berücksichtigung derzeitiger saisonaler Produkte.

Natürlich stellen wir auch gern individuelle Menüs nach Ihren Wünschen zusammen. Sie haben auch die Möglichkeit, sich aus unseren einzelnen Menüvorschlägen ein Menü nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammenzustellen.

Unser Küchenteam reagiert bei Sonderwünschen äußerst flexibel und hält auch gern vegetarische Speisen bereit.

Alle Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Falls Sie weniger Personen sind oder kein einheitliches Menü vorbestellen möchten, können Sie aus unserer reduzierten à la carte-Speisekarte wählen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwünsche 2 Werktage im voraus mit, da alle Zutaten von uns tagesfrisch eingekauft werden.

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten nur bei einheitlicher Vorbestellung für 1 Menü!!

Benötigen Sie eine weitergehende persönliche Beratung, haben ein festes Budget oder spezielle Wünsche, ist das kein Problem für uns. Bei einem persönlichen Termin finden wir ganz sicher das Passende für Ihre Feier und Ihr Budget.

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl passender Weine zu Ihrem Lieblingsmenü, gestalten für Ihr Unternehmen persönliche Menükarten und sorgen für eine abgestimmte Tischdekoration.

Alle nachstehend aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte nennen Sie uns eine verbindliche Personenzahl, da diese als feste Grundlage zur Rechnungsstellung dient. Die verbindliche Personenzahl kann nach Absprache erhöht, aber nicht verringert werden, da wir die für Sie bestellten Zutaten ergänzen, jedoch nicht zurückgeben können. Bitte haben Sie für diese allgemein übliche Vorgehensweise Verständnis.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihr Team im **momento di ... ristorante** zu verwöhnen. Liebe Grüße

Uhr Kethess.

Kethess Karalasingam



Menü I

Amuse bouche

kleiner Gruß aus der Küche

Ziegenkäse mit Vanillehonig gratiniert auf
Tomatencarpaccio und Baby Leaves

Lammcaree in kräuter Kruste mit
Bohnen und Maronen-Polenta Püree

Hausgemachter Apfelstrudel mit
Vanille Sauce und Zimteis

37,50€ p.P.

Menü II

Amuse bouche kleiner
Gruß aus der Küche

Il Piccolo Antipasti Variation

Barbarie Entenbrust
auf Apfelrotkohl & Serviettenknödel

oder

Kabeljaufilet in Speckmantel auf
Rahm-Linsen & Butterkartoffeln

Tonga Bohnen Parfait an Amaretto Kirschen und
Gebackenes Quarkbällchen

33,50€ p.P.

Menü III

Amuse bouche kleiner
Gruß aus der Küche

geräucherte Entenbrust Carpaccio mit
Apfel-sellerie Salat

Wolfbarschfilet
auf Ligurischem KräuterRisotto & Pesto

oder

Hirschkalb-Medaillons
auf Rosenkohl mit Kartoffeln Klößen & Preiselbeeren

Orangen Crème brûlée
mit Zweierlei Portwein Trauben & Cantuccinieis

38,50€ p.P.

Menü IV

Amuse bouche kleiner
Gruß aus der Küche

Maronen Crème Suppe mit
Rehschinken

Tagliatelle
mit Cotechino, Linsen und Walnüsse

Kalbsfilet
auf sautierten Pilzen & Röst Kartoffeln

Dessert variation "momento"

43,50€ p.P.