



Menü 1 „Chianti“

pro Person € 32,-

Roastbeef all' inglese

Rosa gebratenes Roastbeef,
auf Rucolasalat mit Parmesansplitter

Filetto di branzino al limone

Wolfsbarschfilet in feiner Zitronensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse

Oder

Filettini di maiale alla fiorentina

Schweinelendchenmedaillons nach florentiner Art mit Spinat und Trüffel-Mascarponesauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Menü 2 „Nobile“

pro Person € 42,-

Vitello tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Garganelli alla dante

Handgemachte Rohrnudeln mit Steinpilzen und Rinderfiletspitzen in feiner Mascarpone-Rahmsauce

Filetto di branzino alla toscana

Wolfsbarschfilet nach toskanischer Art mit Petersilie, Knoblauch und Parmesan überbacken,
dazu Petersilienkartoffeln und edles Gemüse

Oder

Tagliata di manzo

Tranchiertes Rumpsteak vom Rind auf Rucola mit gehobelten Parmesan
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Menü 3 „Amarone“

pro Person € 52,-

Capesante e porcini con purea di patate tartufato

Gegrillte Jakobsmuscheln und Steinpilze auf geträufeltem Kartoffelpüree

Ravioli Don Carlo

Selbstgemachte Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt in feiner Nuss-Pflaumensauce

Surf & Turf

Rinderfilet-Mignon vom Grill an feiner Balsamicosauce und Riesengarnelen vom Grill,
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Dessert zur Wahl:

Tiramisu- Selbstgemachte italienische Mascarpone-Creme-Schnitte

+€ 6

Panna cotta- Selbstgemachte gestürzte Sahne mit heißen Waldfrüchten, Eiscreme und Obst garniert

+€ 6

Combi casa- Dessertvariation aus Tiramisu, Panna Cotta und Eis, mit Obst garniert

+€ 9

Unsere Menüvorschläge für Ihren festlichen Anlass:

tischweise ab 10 Personen / mit Vorbestellung

Gerne feiert man mit der Familie, Freunden und Verwandten in geselliger Runde. Als edler Rahmen empfiehlt sich ein abwechslungsreiches und vielfältiges Menü, um sowohl den Gästen die Wahl der Speisen abzunehmen und als auch den Ablauf so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollte dennoch ein vorher festgelegtes Menü nicht gewünscht sein, bieten wir unseren Gästen das „a centro tavolo“ an.

Eine Variation selbstgemachter Vorspeisen die mittig des Tisches serviert werden.

Durch das Reichen der Speisen aus der Tischmitte wird eine angenehm lockere und gemeinschaftliche Atmosphäre geschaffen. Damit können wir gewährleisten, dass die Qualität, die pünktliche Zubereitung und alle Abläufe auch bei größeren Personenzahlen reibungslos erfolgen.

Wir bieten Ihnen gerne folgende Varianten an:

Antipasto „Classico“ pro Person € 12

Selbstgemachte edle Vorspeisenvariationen aus gegrillten Auberginen, eingelegten Zucchini, getrockneten Tomaten, überbackenem Fenchel, mariniertem Paprika, Austernpilze und vieles mehr. (die Speisen variieren je nach Marktangebot).

Dazu servieren wir Pizza Pane mit Rosmarin und Olivenöl und Bruschetta mit gewürfelten Tomaten.

Antipasto „Royale“ pro Person € 16

Vitello tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Roastbeef all'inglese

Rosa gebratenes Roastbeef, auf Rucolasalat mit Parmesansplitter

Antipasto classico

Selbstgemachte edle Vorspeisenvariationen aus gegrillten Auberginen, eingelegten Zucchini, getrockneten Tomaten, überbackenem Fenchel, mariniertem Paprika, Austernpilze und vieles mehr.

Dazu servieren wir Pizza Pane mit Rosmarin & Olivenöl und Bruschetta pugliese mit gewürfelten Tomaten. (die Speisen variieren je nach Marktangebot).

Die Hauptspeisen können Sie mit uns absprechen

Dessert nach Wunsch

*Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an unter 0911-649 46 85
Wir freuen uns auf Ihren Besuch - Ihr San Remo Team*

Für festliche Anlässe, Geburtstags-, Weihnachts- oder Firmenfeiern.

Eibacher Hauptstr. 85 – Tel.: 0911-649 46 85 – www.das-sanremo.de