

Candle Light Dinner

Buntes Gemüse und Salate
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

-

Maiscremesuppe mit Whiskey und Popcorn

-

Risottino mit Kürbis, pikanter Salami
und Roquefort-Käse

-

Yuzusorbet

-

Geschmortes Rindsschulternahtl
an Fregola sarda und Karotten-Erbsengemüse

Oder

Pot pourri von Edelfischen
mit Venerereis und San Marzano Tomate vom Rohr

Oder unser vegetarisches Gericht

Hirse-Gemüselaibchen
auf Kräuterjoghurt und marinierten Gurken

-

Schokoladensoufflé mit flüssigem Pistazienkern
an „Fior di latte“-Eis

Candle Light Dinner

Al buffet trovate verdure miste,
insalate di stagione e dressing fatti in casa

-

Crema di mais con whiskey e popcorn

-

Risottino con zucca, salame piccante
e formaggio roquefort

-

Sorbetto do yuzu

-

Cappello del prete brasato
accompagnato da fregola sarda, carote e piselli

Oppure

Pot pourri di pesce pregiato
servito con riso venere e pomodoro San Marzano al forno

Oppure il nostro piatto vegetariano

Medaglione di miglio e verdure
adagiato su yogurt alle erbe e con cetrioli marinati

-

Soufflé al cioccolato con cuore di pistacchio liquido
servito con gelato al fior di latte

23.10.2024