

CATERING MENUE II

Antipasto - Vorspeise

Zuppa di porcini
Steinpilzcremesuppe



Piatti principali - Hauptgerichte

Filetto di agnello con fichi in salsa al vino rosso
Lammfilet mit Feigen in Rotweinsauce

oder

Salmone scozzese con salsa al lime
Schottischer Lachs mit Limettensauce

Als Beilage Rosmarinkartoffeln und Gemüse



Il dolce - Dessert

Crème Brûlée su cubetti di mango
Crème Brûlée auf Mangowürfeln



Zum Menue reichen wir selbstgebackene Brötchen mit Kräuter-Knoblauch-Creme