

# Beispiel Hochzeitsmenü

Fiori di zucchini in tempura con scampi  
e mozzarella di bufala  
*Frittierte Zucchini Blüten mit Garnelen und Büffel-Mozzarella*

Capesante gratinate alla provenzale  
*Gratinierte Jakobsmuscheln nach Provenzaler Art*

Involtini di Bresaola della Valtellina con mousse al caprino  
*Bresaola-Röschen mit Caprino-Käse*

\*\*\*

Riso Carnaroli allo Champagne in crosta di Parmigiano  
*Champagner-Risotto in Parmesankäsekruste*

\*\*\*

Sorbetto menta e pesca  
*Pfirsich-Minze-Sorbet*

\*\*\*

Mignon di manzo al pepe verde  
*Rinderfilet mit grünem Pfeffer*  
Patate al rosmarino  
*Rosmarin-Kartoffeln*  
Fascina di fagioli al bacon  
*Grüne Bohnen im Speckmantel*

\*\*\*

Bocconcini di Parmigiano con noci e miele  
*Parmesankäsehäppchen mit Nüssen und Honig*

\*\*\*

Semifreddo agli agrumi di Sicilia  
*Halbgefrorenes mit Zitrusfrüchten aus Sizilien*

*Preis pro Person Euro 75,00*