



Una festa sui brati





EMPFANG

Santa Magherita Prosecco
Rosé Brut DOCG

SALATE IM GLAS

Giovanni Salat mit
Penne, Rucola, zweierlei Käse

Caprese mit Mini-Mozarella
und Datteltomaten

Sommerliche Blattsalate



GRILL



Entrecôte vom Rind

Salsiccia vom Lohfelderner Biolandschwein
vom Biolandhof Armbröster

Green Love Burger (vegan)

gegrilltes Gemüse

Wildfanggarnelen

Grillkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Majonaise, Chimichurri





DESSERT

Dessertvariationen aus der
hauseigenen Patisserie nach Wahl:

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Tiramisu im Glas

Torta della Nonna

GETRÄNKE

Rosé

Rosé Cà dei Frati | Lombardei

Weiss

Lugana Cà dei Frati | Lombardei

Rotwein

TERRUZZI Peperino | Toscana

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Aperol-Spritz

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino

Averna | Sambucca | Ramazotti



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 125,- p. P. / 5 Stunden 135,- p. P. / 6 Stunden 145,- p. P. / 7 Stunden 155,- p. P.

Mindestumsatz: 2500,- Euro, buchbar inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.