



# **Weihnachtsmenü's 2017**

# Menü 1 33,90 Euro

Maronensuppe

\*\*\*

Brasato – geschmorte Rinderschulter in kräftiger Rotweinsauce,  
Kartoffel-Selleriepüree und Rosmarin

*oder*

Doradenfilet mit geschmortem Fenchelgemüse und Salsa Verde

\*\*\*

Stollentiramisu auf Gewürz-Orangencarpaccio

# Menü 2 43,90 Euro

Kürbissuppe mit Amarettini und Lauch

\*\*\*

Geräuchertes Rinder-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und  
Ricotta Salata

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen mit Steinpilzpolenta und  
Thymiansauce

*oder*

Zanderfilet auf Belugalinsen mit Olivencreme

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

# Menü 3 44,80 Euro

Maronensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Fontinakäse und schwarzem  
Wintertrüffel

\*\*\*

Entenbrustfilet mit gebackenem Grünkohl und Papaya-  
Mangosalat

*oder*

Seeteufel im Speckmantel auf Risotto Nero

\*\*\*

Tiramisu mit Birne, Zimt und Granatapfelkernen

# Menü 4 42,70 Euro mit Rind / 39,80 Euro mit Dorade

Gemischte Vorspeisenplatten (auf Etageren)

*mit frischen Schalen- und Krustentieren, Muscheln, gegrilltem Gemüse, Oliven, Rindercarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola mit Parmesan, Melone mit Parmaschinken*

\*\*\*

Rinderfilet in kräftiger Jus mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

*oder*

gebratenes Doradenfilet auf Caponatagemüse, hausgemachter Pesto und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Lebkuchentiramisu

# Menü 5 39,90 Euro

Lachsvariation

*Carpaccio, Tartar und Sashimi mit Orangen-Fenchelsalat und Avocado-creme*

\*\*\*

Filet vom Loup de Mer in Safran-Muschelsud und saisonalem Gemüse

*oder*

geschmorte Lammhaxe in kräftiger Jus mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Stollentiramisu auf Gewürz-Orangencarpaccio

# Menü 6 46,50 Euro

Burratta mit schwarzem Trüffel und Apfel

\*\*\*

Kürbisgnocchi mit Proseccoschaum und gebratenen  
Kürbiskernen

\*\*\*

Lachssteak auf Rahmspinat und Karottengemüse

*oder*

Hähnchenbrust Supreme mit cremigem Steinpilzpolenta und  
Peperonatagemüse

\*\*\*

karamellierte Feigen auf Nougatmousse

# Menü 7 40,90 Euro

Entenbrustcarpaccio mit gerösteten Mandelsplittern und  
Organen -Senf Vinaigrette

\*\*\*

Lammbraten in Portweinsauce mit glasierten Schalotten, Wirsing  
und Rosmarinkartoffeln

*oder*

Duetto vom Seeteufel und gebratener Garnele auf Orangen-  
Fenchelgemüse

\*\*\*

Bratapfel mit Vanillesauce



# Menü 8 (vegetarisch) 28,90 Euro

Kürbissuppe  
mit Amarettini und Lauch

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Fontinakäse und schwarzem Wintertrüffel

\*\*\*

Schokoladenkuchen  
mit Zimt und hausgemachtem Vanilleeis

# Aperitif-Empfehlungen

“ Prosecco mit Granatapfelkernen 0,1 l	4,90 Euro
“ Prosecco mit Glühweinextrakt 0,1l	4,90 Euro
“ Ingwer-Zimt Spritz 0,2l	6,50 Euro
“ Orangen-Spritz 0,2l	6,50 Euro
“ Glühwein-Spritz mit Orange 0,2l	6,90 Euro

# Wein-Empfehlungen Weißweine

“	2016 Sauvignon Bianco DOC „Puntay“, Südtirol 0,75l	32,00 Euro
“	2015 Roero Arneis DOC, Piemont 0,75l	29,00 Euro
“	2015 Gavi di Tassarolo DOCG „Il Mandorlo“, Piemont 0,75l	36,50 Euro
“	2015 Tramonti Bianco Costa d’Amalfi DOC, Kampanien 0,75l	37,00 Euro
“	2014 Greco di Tufo DOCG „Contrada Marotta“, Kampanien 0,75l	49,50 Euro

# Wein-Empfehlungen Rotweine

“	2013 „Reserve del Conte“ IGT Dolomiti, Südtirol 0,75l	44,00 Euro
“	2012 Merlot DOC Colli Euganei, Veneto 0,75l	37,50 Euro
“	2011 Amarone della Valpolicella DOP, Veneto 0,75l	64,50 Euro
“	2015 Dolcetto d'Alba DOC „Ercolino“, Piemont 0,75l	35,00 Euro
“	2012 Montefalco Rosso DOC, Umbrien 0,75l	32,50 Euro

# Kontakt Daten

Sie wollen Ihre Feier bei uns Ausrichten? Diese planen wir für Sie natürlich ganz individuell. Bitte schicken Sie uns eine Email mit folgenden Punkten:

- Wunschtermin
- Personenanzahl
- Uhrzeit
- Wunschmenü
- Weinauswahl/ Aperitifauswahl
- Tischdekoration/ Tischwäsche/ Menükarten erwünscht?
- Sonderwünsche?

Ich freue mich darauf, Ihnen unser individuelles Angebot zu senden.

Kontakt:

Pamela Bahlo

[info@osteria-bianchi.de](mailto:info@osteria-bianchi.de)

0173/ 3543109