



Weihnachtsmenü's 2018

Menü 1 36,90 Euro

Maronensuppe

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

oder

Doradenfilet mit geschmortem Fenchelgemüse und Salsa Verde

Zimt Panna Cotta mit Apfelmus

Menü 2 45,90 Euro

Kürbissuppe mit Amarettini und Lauch

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 49,80 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 46,70 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 41,90 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 49,50 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 43,90 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) 34,90 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 Riesling Trocken „Vom Kalkstein“, Rheinhessen 0,75l 27,90 Euro
- “ 2016 Weißburgunder „Bis in die Puppen“, Tegernseehof, Wachau 0,75l 29,90 Euro
- “ 2016 Gavi di Tassorolo DOCG, Piemont 0,75l 29,90 Euro
- “ 2017 Lugana DOC „Marangona“, Lombardei 0,75l 27,90 Euro
- “ 2017 Greco di Tufo DOCG „Terra d’uva“ 0,75l 43,90 Euro

Wein-Empfehlungen Rotweine

“	2015 Lagrein DOC, Erste + Neue, Südtirol 0,75l	29,90 Euro
“	2012 Merlot DOC Colli Euganei, Veneto 0,75l	36,90 Euro
“	2015 Primitivo Negroamaro IGP, Morella, Puglia 0,75	48,90 Euro
“	2015 Montepulciano d’Abruzzo DOC, Abruzzo	29,90 Euro
“	2016 Valpolicella Ripasso DOP Superiore, Tezza, Veneto 0,75l	31,90 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 & Marek Gadus

info@osteria-bianchi.de

01733543109 / 015161214246