

*Aperitif:*

*Frisch gepresster Mandarinsaft mit Prosecco aufgegossen* € 5,50

*„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco* € 4,90

---

*Menue I*

---

*Winterlicher Salat mit geröstetem Bauernbrot, Apfel und Birnenspalten mit gehobelten Parmesan*



*Consomme mit Steinpilzravigoli*



*Hirschmedaillon in Wacholdersauce – Honigsauce mit Preiselbeerapfel, glasierten Birnen, Waldpilzgnocchi und Quittenblaukraut*

*ODER*

*Lachsmedaillon auf Kürbis – Spinat und Butterpappardelle*



*Weihnachtlicher Dessertteller*

€ 35,00

---

*Menue II*

---

*Wildpastete mit Preiselbeeren und lauwarmen Apfel – Birnen Kompott*



*Kürbiscappuccino mit Amarettini – Gorgonzolaschaum*



*Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce mit Kartoffelgratin und Gemüse*

*ODER*

*Zanderfilet auf zweierlei Paprikarisotto*



*Lebkuchenmousse mit Mandarinen und karamellisierten Nüssen*

€ 34,00

Menue III

---

*Gambas mit Zucchini – Vinaigrette*



*Taglilini mit Linsen, Speckwürfel und Scamorza*



*Entrecotes – Scheiben mit mediterraner Salsa auf gebratenen Kartoffelscheiben*



*Weißes Schokoladenmousse mit Berrenragout und Vanille Kipferl*

€ 31,00

Menue IV

---

*Tartar von geräucherter Forelle und Lachs auf Linsensalat*



*Tagliolini mit schwarzem Trüffel*



*Hirschrücken auf Morchel – Rahmsauce mit Beilagen Potpourri*



*Schokoladen – Soufflé mit Grand Marniersauce und Walnusseis*

€ 41,00

*Menue V*

---

*Weihnachtlicher Vorspeisenteller: Tacchino tonnato, Melonspieß mit  
Parmaschinken, Wraps gefüllt mit Roastbeef, Büffel - Mozzarella mit Tomaten  
und Basilikum, Garnelenspieß, gegrilltes Wintergemüse mit Schafskäse*



*Maispoularenbrust in Trüffelsauce mit Kartoffel – Lauchpüree und Gemüse*



*Palatschinken mit Williamsbirne, Schokoladensauce und Vanilleeis*

€ 23,00

*Menue VI*

---

*Lauwarme Pilzsalat mit Kaninchenfilet*



*Hirsch – Consommé mit mehrererlei Einlage*



*Cannelono gefüllt mit Scampi*



*Sorbet von Guave*



*Kalbsfilet mit Kräuter – Parmesankruste in Sauce von auf Kohlrabi – Canneloni*



*Scheiterhaufen von Panettone mit Honigzabaione*

€ 55,00

***Vegetarisches Menü***

*Menue VII*

---

*Winterlicher Salat mit geröstetem Bauernbrot, Apfelspalten, Orangendressing  
und gehobelten Parmesan*



*Kürbisscappuccino mit Amrettini und Gorgonzolaschaum*



*Lasagne von Zucchini und Auberginen auf Tomaten - Basilikum – Ragout und  
eingelegter Burrata*

*oder*

*Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana*



*Passionsfrucht- Panna Cotta mit Amarenakirschen*

€ 23,00

*Individuelle Menüs, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie  
zusammen.*

*Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.*

***Trattoria „La Bruschetta“***

*Markus Tschurtschenthaler*

***Telefon: 089 – 123 24 42***  
***www.la-bruschetta.de***

***Telefax: 089 – 129 65 92***  
***info@la-bruschetta.de***