

L'Opera

Hochzeitsmenüs

Menü Estate

Fingerfood

Blätterteigpizzette
Bruschette
Crostini Sardi
Miniwraps Räucherlachs

Menü

Trilogia di Antipasti

Vitello Tonnato
Burrata | Datterinitomaten | Taggiasche
Gegrilltes und Gebackenes Gemüse

Culurgiones

Sardische Typische Ravioli
Kirschtomatensalsa | Provola | Pesto

Gamberoni

Riesengarnelen | grüner Spargel | Safran

Vitello

Duett vom Wiesenkalb, Filet und Bäckchen
Gratinierte Kartoffel | Buntes Gemüse | Salbeijus

Hochzeitstorte

Dessertbuffet

Himbeerpannacotta
Mini Tiramisú
Mousse au Chocolat
Fruchtsalat

Mitternachtssnack

Kindermenü

Gnocchi Pomodoro
Schnitzel & Pommes
Vanilleeis

Menü L'Opera

Fingerfood

Blätterteigpizzette
Bruschette
Crostini Sardi
Hausgebeizter Lachs | Tapioka
Black Angus Tatar | Hörnchen | Venerechips

Menü

Antipasto degli Sposi

Mediterrane Vorspeisevariation
Vitello Tonnato | Bresaola | Rucola
Parmaschinken an Honigmelone
Garnelen | Knoblauchsalsa
Büffelmozzarella | Datterinitomaten | Basilico
Aubergine alla Parmigiana

Risotto al Tartufo

Aus dem Parmesanlaib | Frischer Norciatruffel

Branzino

Wild Loup de Mer | Kapern | Taggiascheoliven
Zitronenpüree | Fenchel | Limette

Manzo

Filet vom Simmentaler Rind
Pastinake | Mediterranes Gemüse | Balsamicojus

Hochzeitstorte

Dessertbuffet

Himbeerpannacotta
Mango Délice
Mini Tiramisú
Mousse au Chocolat
Fruchtsalat
Creme Brûlé

Mitternachtssnack

Kindermenü

Gnocchi Pomodoro
Schnitzel & Pommes
Vanilleeis