

Liebe Gäste,

für Ihre Veranstaltung, sei dies eine Firmen- oder Familienfeier, die Bewirtung Ihrer Kunden, oder ein Treffen mit Ihren Freunden, haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen zusammengestellt.

Diese Auswahl beinhaltet einige Klassiker des Medicis, sowie saisonbedingte Speisen.

Aus diesen Menüvorschlägen können Sie sich individuell

IHR MENÜ

zusammenstellen.

Um zu gewährleisten, dass Sie und Ihre Gäste die persönlich getroffene Auswahl gleichzeitig und gemeinsam genießen können, bitten wir Sie, sich auf jeweils ein Gericht pro Gang zu einigen.

Selbstverständlich haben Sie beim Hauptgang die Möglichkeit zwischen Fisch- und Fleischgericht zu wählen. Bitte lassen Sie uns die Anzahl der jeweiligen Gerichte fünf Tage vor Ihrer Veranstaltung wissen.

Bei Fragen und individuellen Wünschen, rund um Ihre Veranstaltung, steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Nico Gavriła, selbstverständlich zur Verfügung. Gerne berät er Sie auch bei der Getränkeauswahl.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihr Ristorante Medici

Menüvorschläge Ristorante Medici

VORSPEISEN

Büffelmozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Winterliche Blattsalate mit Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill

Rosa gebratene Entenbrust auf Rucolasalat im Himbeervinaigrette

Lauwarmer, marinierte Meeresfrüchte mit Gemüsestreifen auf knackigen Blattsalaten

Vorspeisenteller "Medici" mit Vitello Tonnato, Büffelmozzarella

und gebratener Riesengarnele

Weideochsencarpaccio mit Rucolasalat und Parmesanblättern

Schwertfischcarpaccio mariniert mit Oliven und getrockneten Tomaten

Jakobsmuscheln vom Grill mit geschmortem Orangen-Chicoree

Flußkrebsschwänze mit Avocado in Limonendressing auf Feldsalat

Vitello Tonnato

PASTAGERICHTE

Pennette „all'arrabiata“ mit Tomaten, Knoblauch und Pfefferschoten

Spinat-Ricotta Ravioli in Aurorasauce

Gnocconi mit Trüffelüllung in Trüffelsahne

Steinpilzpanzerotti in Thymianbutter mit Kirschtomaten

Gefüllte Cannelloncini mit Lachs und Kartoffeln in Thymianbutter

Fagottini mit Käse und Birne gefüllt in Salbeibutter

Fusilloni mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen

FISCHGERICHTE

Schwertfischmedaillon vom Grill in Estragonsoße auf geschmortem Chicorée

Gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen und Butterkartoffeln

Gratiniertes Goldbrassenfilet in Prosecco-Kräutersoße auf Blattspinat

Gegrilltes Thunfischsteak in Orangen-Ingwersoße mit mediterranem Gemüse

Seewolffilets in Zucchinikruste auf Gemüse

Saltimbocca vom Seeteufel auf Blattspinat

FLEISCHGERICHTE

Barberieentenbrust in rosa Pfeffersoße mit gebratenem Gemüse und Aromakartoffeln

Osso buco „alla milanese“ mit Safranrisotto

Kalbsroulade mit Auberginen und Ziegenkäse gefüllt auf Fenchel-Orangengemüse

Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken in Gorgonzolasauce mit Butterschneepflanzchen

Schweinefilets in grüner Pfeffersoße mit gebratenem Gemüse

Tagliata von der Weideochsenlende mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln

Dünne Rinderfilets gegrillt mit Knoblauch und Pfefferschoten auf Rucola und Gemüse

Gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit karamellisierten Orangen

Dessertteller Medici

Schokoladenmousse mit frischen Waldbeeren

3 Gang Menü 39,50 €

4 Gang Menü 43,50€

5 Gang Menü 49,50 €

Im Oktober 2018