



INCANTO
RISTORANTE

Silvester Menue 2024

Antipasti Misto – Italienisches Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato – Zarte Kalbfleischscheiben in einer feinen Thunfisch-Creme, abgerundet mit Kapern und Zitronenzesten.

Carpaccio Classico – Dünn geschnittenes Rindfleisch, garniert mit Rucola, Parmesan-Spänen und einem Hauch Olivenöl.

Champignon-Salat – Marinierte Champignons in Zitronen-Olivenöl, mit frischer Petersilie und Knoblauch abgeschmeckt.

Caprese – Ein Klassiker mit Mozzarella di Bufala, saftigen Tomaten und duftendem Basilikum.

Meeresfrüchte-Variation – aus Garnelen, Calamari, verfeinert mit Zitronen-Olivenöl und frischen Kräutern.

Italienische Wurst- und Käseauswahl

Eine Auswahl an feinsten italienischen Wurst- und Käsesorten, darunter Prosciutto di Parma, Salami, Pecorino und Gorgonzola.

Hauptspeisen

Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch – Zarte Lammkoteletts, in einer duftenden Marinade aus Rosmarin und Knoblauch gegrillt.

Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Parmaschinken, in einer aromatischen Weißwein-Sauce.

Lachs in Zitronen-Kräuter-Kruste – Lachsfilets mit einer knusprigen Kruste aus Zitronenzesten und Kräutern, saftig und aromatisch.

Kabeljaufilet in Senf mariniert, mit frischem Spinat und Zwiebeln und mit Käse überbacken.

Melanzane alla Parmigiana – Schichtweise gebackene Auberginen in Tomatensauce, mit Mozzarella und Parmesan gratiniert.

Gnocchi al Forno – Gnocchi in einer cremigen Tomaten-Basilikum-Sauce, mit Mozzarella überbacken und goldbraun serviert.

Risotto ai Frutti di Mare – Ein cremiges Risotto mit Meeresfrüchten, verfeinert mit einem Hauch Weißwein und frischen Kräutern.

Beilagen

Rosmarinkartoffeln – Knusprig gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl.

Gegrilltes Gemüse – Eine Auswahl an Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln, leicht gegrillt und mit einem Schuss Olivenöl verfeinert.

Dessertbuffet

Tiramisu – Der italienische Klassiker mit Mascarpone-Creme und einem Hauch von Kakao.

Panna Cotta – Seidige Sahnecreme, serviert mit einer Beerenauce.

Profiteroles – Mit Sahne gefüllte Brandteigkugeln, die mit Schokoladensauce überzogen sind.

frische Früchte – Eine Auswahl an saisonalen Früchten, die das Dessertbuffet mit Frische abrundet.

Menue Preis
inkl. 1 Aperetiv
1 flashe Prosecco Pro Tisch
69,00 Euro



Mit diesem festlichen Buffet voller italienischer Köstlichkeiten wird der Silvesterabend zu einem genussvollen Erlebnis.

Buon appetito und einen guten Rutsch ins neue Jahr!