



Weihnachtsfeiern Betriebsessen – Cene periodo natale,
Dezember 2018 Dicembre

Menu 1

Tatar vom Lachs mit Schwarzwurzelrösti , und Sauerrahmdip
Tartar di salmone con rösti di scorza nera e dip alla panna agra

Parmesancremesüppchen mit gebackenem Eigelb und Trüffelaroma
Crema di parmigiano con tuorlo d'uovo fritto e olio di tartufo

Tortelli alla Carbonara mit leichter Salbeibutter
Tortelli alla carbonara con una leggera salsa al burro e salvia

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Glühweinschalotten und Schupfnudeln
Filetto di manzo arrosto intero con scalogno al vin brullée e „Schupfnudeln“

Knusprige Cacao Cannelloni mit Orangen – Zitronencreme
Cannelloni croccanti al cacao ripieni di crema di arance e limoni

Menu 2

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinschalotten und Kräuter Panna cotta
Petto d'anatra arrosto rosa con scalogno al vino rosso e panna cotta alle erbe

Kastaniennudeln mit würzigem Rehragout
Tagliatelle alle castagne con ragú di capriolo

Kalbstaufelspitz schonend gegart mit Kartoffelpüree und Speckwirsing
Punta di sottospalla di vitello cotto a temperatura bassa con purré di patate e verza con speck

Orangenparfait mit Kumquatkompott und Panettone Eis
Semifreddo all'arancio con composta di Cumquat e gelato al panetone

Menu 3

Hirschcarpaccio mit mariniertem Feldsalat , Rotkohleis und Shitake Pilzen
Carpaccio di cervo con soncino marinato , gelato al cavolo rosso, e funghi shitake

Kastaniensuppe mit Selchfleisch und Winterkresse
Zuppa di castagne con carne salmistra e crescione invernale

Cremiges Lagrein – Radicchio Risotto mit gebratener Wachtelbrust
Risotto cremoso al vino Lagrein e radicchio con petto di quaglia rosolata

Tagliata vom Rib Eye Steak , Ofengemüse und Kartoffelblattlen
Tagliata di manzo Rib Eye ,verdure al forno e foglie di patate

Duett vom Lebkuchen mit Glühwein (Mousse und Cremé Brûllée)
Duetto al panforte (Mousse e cremé brûllée)

*Alternativ kann bei den Hauptgerichten als vegetarisches Gericht , Grillgemüse mit gebratenem Tominokäse oder frische Forelle als Fischgericht gewählt werden.
In alternativa si puo scegliere la verdura grigliata con il tomino (vegetariano)
o una trota come secondo piatto*

Wir hoffen dass etwas passendes für Sie bei unseren Menuvorschlägen dabei ist. Sie können sich natürlich auch Ihre eigene Menuzusammenstellungen aus den einzelnen Gerichten machen.

Preise 3 Gänge 40,00 € , 4 Gänge 50,00 € , 5 Gänge 58,00 €

*Speriamo che trovate qualcosa di Vostro gusto nei nostri menú .
Naturalmente potete fare anche un menu Vostro personale dalle varie proposte di menú*

Prezzi 3 portate 40,00 € , 4 portate 50,00 € , portate 58,00 €

*Getränke werden separat nach Verbrauch berechnet
Bevande vengono calcolate a parte a consumo*

*Die Anzahl der Menú´s muss schriftlich spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung bestätigt werden, und wird laut Bestellung in Rechnung gestellt.
Toleranz 1-2 Personen weniger
Für eventuelle Fragen können Sie mich gerne telefonisch kontaktieren*

Tel. 335 6833844 , Mail: gasthof@turmbach.com

Il numero dei menu deve essere confermato almeno 2 giorni prima della manifestazione e viene messo in conto con una tolleranza di meno 1- 2 persone.

Per eventuali domande mi può contattare telefonicamente .

Tel. 335 6833844, via mail: gasthof@turmbach.com

*Mit freundlichen Grüßen – Distinti saluti
Christof Wörndle und seine Mitarbeiter vom Landgasthof Turmbach*