



Oster Menü

SONNTAG 31. MÄRZ 2024

Programm

12:30 - 13:15 Großes Vorspeisenbuffet auf der Terrasse (Prosecco / Rosèwein inklusiv)

13:15 - 15:30 serviertes 4-Gang Menü

Preis: 65 € pro Person
Weine exklusiv (Auswahl aus der Weinkarte)

Ristorante Villa Cariola | Caprino Veronese (Vr)

Infos und Buchung:
045 6250012 | info@villacariola.it

Großes Vorspeisenbuffet

Begleitet von:

Schaumwein Valdobbiadene, Chiacetto Rosèwein (im Preis inbegriffen)

alkoholfreie Cocktails und Softdrinks

Frittiertes

Frittierte Teigtaschen mit Salbei und Prosecco

Frittierte Gemüse-Sticks

Frittierte Garnelenschwänze

Gefüllte und panierte Reisbällchen, mit Hackfleisch gefüllte Oliven,
panierte Mozzarellakugeln

Frittierte Fleischhäppchen mit Sesam, Mohn und klassisch

Finger Food

Oktopussalat aromatisiert mit Basilikum aus Ligurien und Oliven

Brisé-Schiffchen mit Spargelcreme und Lachs

Brisé-Schiffchen mit Fenchelcreme und geräuchertem Marlin

Quiche mit Pilzen und schwarzem Trüffel

Gemüsestrudel

Bresaola mit Mimosa Ei

Lamm mit gegrillten Polentawürfeln

Gekochte Eier gefüllt mit Limettenmayonnaise und Sardellen

Focacce mit Salz, Oliven und Tomaten

Serviertes Menü

Erste Gerichte

Risotto mit Spargel, Lachs und Garnelen

Maccheroncino mit Kalbsragout, Waldpilzen und schwarzem Trüffel

Hauptgang

FilSchweinefilet im Speckmantel mit Kräutern

Beilagen der Saison

Dessert

“Colomba” Parfait mit Zartbitterschokoladenfäden
auf Orangen-Limettencreme

Preis: 65 € pro Person
Weine exklusiv (Auswahl aus der Weinkarte)

Infos und Buchung:
045 6250012 | info@villacariola.it

