

*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*

*Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill auf winterlichen Blattsalaten*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Rucolasalat im Himbeervinaigrette*

*Lauwarmer, marinierte Meeresfrüchte mit Gemüsestreifen auf knackigen Blattsalaten*

*Vorspeisenteller "Medici" mit Vitello Tonnato, Büffelmozzarella*

*und gebratener Riesengarnele*

*Marinierte Gemüse vom Grill mit Ziegenkäsemousse auf Rucolasalat*

*Weideochsencarpaccio mit Rucolasalat und Parmesanblättern*

*Schwertfischcarpaccio mariniert mit Oliven und getrockneten Tomaten*

*Jakobsmuscheln vom Grill mit geschmortem Orangen-Chicorée*

*Flußkrebsschwänze mit Avocado in Limonendressing auf Feldsalat*

*Vitello Tonnato*

## *PASTAGERICHTE*

*Frische Maccheroni mit Hirschragout, Preiselbeeren und Portwein*

*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 in Zitronensoße auf Blattspinat mit Butterkartoffeln*  
*Gratiniertes Goldbrassenfilet in Prosecco-Kräutersoße auf Blattspinat*  
*Gegrilltes Thunfischsteak in Orangen-Ingwersoße mit Gemüsestreifen*  
*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*  
*Saltimbocca von der Perlhuhnbrust auf Kartoffel-Selleriepüree in Trüffeljus*

## Dessert

*Panna cotta mit karamellisierten Orangen*

*Dessertteller Medici*

*Schokoladenmousse mit frischen Waldbeeren*

*Lebkuchenmousse mit marinierten Punschkirchweiden*

*3 Gang Menü 39,50 €*

*4 Gang Menü 43,50€*

*5 Gang Menü 49,50 €*

*Im Oktober 2019*