

Weihnachtsfeier im Ristorante Michelangelo!

...auch wenn man jetzt noch so richtig den Herbst genießt: der nächste Winter kommt bestimmt und damit auch die Zeit der Weihnachtsfeiern.

Die Weihnachtsfeier einer Firma - genau der richtige Zeitpunkt, um mit der ganzen Belegschaft wieder einmal gemütlich beisammen zu sitzen und die kommenden Feiertage schon vorab stimmungsvoll zu begrüßen.

Genießen Sie mit Ihren Mitarbeitern, mit Ihren Partnern oder Geschäftsfreunden einen festlichen Abend, fernab von der Hektik des Alltags!

Das Ristorante Michelangelo bietet Ihnen für Ihre individuelle Weihnachtsfeier den passenden Rahmen, egal ob im gemütlichen Restaurant oder im exklusiven Wintergarten.

Anfragen und Tischreservierungen werden unter der Telefonnummer: 0463 48 18 89 oder Fax: 0463 46 9 57 sowie unter @-Mail: info@ristorante-michelangelo.at gerne entgegengenommen.

* Insgesamt Plätze für 110 Personen
Restaurant 80 Plätze, Wintergarten 30 Plätze

* Menüs ab 28,- Euro pro Person

Nachstehend möchten wir eine Auswahl unserer Weihnachtsmenüs vorstellen, bzw. wir offerieren Ihnen auf Anfrage auch gerne ein paar Menüs zu Ihrer Auswahl:

Menü I: € 28,--

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Filettini al Balsamico

Schweinemedallions in Balsamicosauce

Profiteroles

hausgemachte gefüllte Brandteigkugeln, serviert mit feiner Schokoladencreme

Menü II: € 30,--

Pizzette di Melanzani

gegrillte Melanzanischeiben mit frischer Tomate und Ricotta

Paccheri Ciociara

Pasta mit Tomatensauce und gehobeltem Ricotta

Calamari ripieni

gefüllter Tintenfisch

Panna Cotta al Caramel

Sahnepudding mit Karamelsauce

Menü III: € 30,--

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Garganelle Mascarpone e Spinaci

Frische Pasta mit Mascarpone- und Spinatsauce

Filettini in Crema di Vino

zarte Schweinefilets in Weißweinsauce

Tiramisù in Bicchiere

Tiramisù im Glas

Menü IV: € 33,--

Carpaccio Balsamico

Carpaccio vom Rind mit Balsamico

Gnocchi con Ragù e Spinaci

Gnocchi mit Fleischragù und Spinat

Tagliata di Manzo sul Rucola e Grana

Rindfiletscheiben auf Rucola und Parmesan

Tortina al Cioccolato

Schokoladetörtchen

Menü V: € 34,--

Polenta con Seppie

Gerührter Polenta mit Tintenfisch

Sedani al dolce Latte e Spinacini

Pasta in würziger Gorgonzolasauce mit frischem Jungspinat

Vitellina al Marsala

Kalbsmedaillons in feiner Marsalasaucce

Profiteroles

hausgemachte gefüllte Brandteigkugeln, serviert mit feiner Kaffeeccreme

Menü VI: € 38,--

Sarda Becafico e Seppia Agrodolce

pikant paniertes Sardinienfilet und süß-saurer Tintenfisch

Pasta Pescatore

Pasta mit würzigem Thunfischragù

Branzino e Gambero

Wolfsbarschfilet und Garnele vom Grill

Sorbetto al Limone

Zitronensorbet

Menü VI: € 40,--

Tartara di Tonno e Foglia di Salmone

Thunfischtartar mit Sesamgrisini und mariniertem Lachsfilet

Tagliolini Neri

schwarze Tagliolini mit Tintenfischstreifen und Garnele

Filetto di Salmone

Lachsfilet vom Grill

Tortino di Caffè

Kaffeeörtchen