

MINE
RESTAURANT | BAR
WINE

Big Tables Party

Beispielabend

20 Gäste

Ca. €113 p. P. ohne Wein

Gesamt – ca. 150 € p. P. (Speisen, Getränke und Wein)

WEIN

Prosecco Borgo Imperiale Millesimato Brut

Vermentino Bolgheri

Bordeaux Supérieur AM Selection

VORSPEISEN

serviert im Family-Style zum Teilen:

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Kapern

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern

Tatar, rohes Rindfleisch mit Kapern und Eigelbcreme

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano

PASTA

serviert im Family-Style zum Teilen:

Tortelli mit Burrata und Trüffel

HAUPTGERICHTE

Wir bitten Sie um Ihre Auswahl:

Zartes nordisches Kabeljafilet mit Blumenkohlpüree,
Tomaten und Oliven

Zarter Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie

Langsam geschmorter Lammsschulter – über 18 Stunden
im Barolo Wein gegart, mit aromatischen Kräutern
zum Teilen für ca. 2-3 Personen

1,0 – 1,5 kg Rib-Eye Steak
mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
zum Teilen für ca. 3-4 Personen

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade
vegetarische Alternative

DESSERT

serviert im Family-Style zum Teilen:

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardei

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht

Basque Cheesecake

Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerkompott