

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Liebe Gäste,

Der Chef, Franco Gueli, gelernter Koch mit Erfahrung in der Zubereitung italienischer, aber auch (inter)nationaler Speisen kocht persönlich für Sie. Mit Freude bereitet er auch Gerichte nach Ihren Wünschen zu.

Spezialitäten des Hauses sind der täglich marktfrische Fisch, saisonale Spezialitäten wie z.B. Spargel oder Wild, hausgemachte Pasta und die Vorspeisenvitrine und weitere Köstlichkeiten der italienischen Küche.

Lassen Sie sich verwöhnen im gemütlich mediterranen Ambiente unseres Restaurants oder auf unserer begrünten, abgeschlossenen Gartenterrasse, ideal gerade auch für kleine Kinder.

Für Ihre Veranstaltungen/Feiern bieten wir Ihnen einen klimatisierten Nebenraum für bis zu 40 Pers. oder das Restaurant für bis zu 100 Personen an. Auf Wunsch kochen/liefern wir auch außer Haus.

Alle Mitarbeiter unseres Hauses werden stets bemüht sein, Sie in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen!

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 1

Minestrone

*

Scaloppina al Marsala

Bratkartoffeln und buntes *Gemüse*

*

Zuppa Inglese

(Hausgemachte Eistorte)

22,- € pro Person

Menü 2

Caprese

(Tomaten mit Mozzarella und Basilikum)

*

Schweinelendchen in Champignonrahm

feines *Gartengemüse* und hausgemachte Spätzle

*

Tiramisu

25,- € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 3

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

*

Gefüllte Poulardenbrüstchen Florentiner Art
buntes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln

*

Creme Caramelle

25,- € pro Person

Menü 4

Antipasto Misto della Vetrina

(Gemischte italienische Vorspeisen aus der Vitrine)

*

Geschmorte Lammkeule

Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

*

Panna Cotta
auf Himbeermark

26,- € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 5

Rucolasalat mit gebratenen Pilzen oder Scramozza

*

Salmone al Cartoccio

(Lachs nach Art des Hauses)

Blattspinat und Petersilienkartoffeln

*

Zitronensorbet

mit Basilikum

27,- € pro Person

Menü 6

Parmiggiana (Auberginenauflauf)

*

Lammrücken in Thymiankruste

Prinzessbohnen und gratinierte Kartoffeln

*

Tartufo mit Sahnehäubchen

28,60 € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 7

Scampi und Sepia Spieße vom Grill
auf Blattsalaten der Saison

*

Klare Tomatensuppe

*

Geschmortes Kaninchen al Cacciatore
Gnocchi und Gemüse

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

29,60 € pro Person

Menü 8

Krabbencocktail auf Chiccoreestern
oder Meeresfruchtsalat

*

Gefüllte Agnolotti (Hausgemachte Teigtaschen)
in Butter und Salbei

*

Kalbsröllchen mit Gorgonzola und Schinken
Blumenkohlröschen und Kartoffelrosetten

*

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

30,60 € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 9

Rinderkraftbrühe mit feinen *Gemüsestreifen*

*

Pennette alla Calabrese

(Stiftnudeln mit pikanter Tomatensoße,
serviert im Parmesankäse)

*

Seezungenröllchen mit Spinat gefüllt
auf Meeresfrüchten und Salzkartoffeln

*

Obstsalat aus frischen Früchten

29,60 € pro Person

Menü 10

Vitello Tonnato

(Kalbsfleisch in Thunfischsoße)

*

Pennette al Radicchio

(Stiftnudeln mit Radicciосоße)

*

Zanderfilet in Mandelkruste
Broccoli, Karotten und Butterkartoffeln

*

Cassata

31,- € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 11

Broccolirahmsüppchen
mit gebräunten Mandelsplittern

*

Crespelle Donna Rosa
mit Austernpilzen gefüllter Crepe mit Gorgonzola

*

Rinderfilet in Barolosose
junges Gartengemüse und Bratkartoffeln

*

Hausgemachtes Krokantparfait

31,50 € pro Person

Menü 12

Feldsalat mit hauchdünnen Scheiben
von Prager Schinken umlegt

*

Spaghetti all' Arabiata
(mit pikanter Tomatensoße)

*

Pesce Misto (Gemischter Fischteller)
frisches Gemüse der Saison und Salzkartoffeln

*

Dolce dello Chef (Dessertkombination)

34,30 € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 13

Rucolasalat mit
gemischten gebratenen Pilzen

*

Zopf vom Salm und Zander auf Blattspinat

*

Grappa - Basilikum Sorbet

*

Osso Buco

(Geschmorte Kalbshaxenscheiben), Reis und Karotten

*

Creme von Latte Macchiato

38,- € pro Person

Menü 14

Gratinierte Spargel an Parmaschinken

*

Gebeiztes Lachsroschen
mit Kartoffelrösti und Creme fraiche

*

Dorade vom Grill

Gartengemüse und Salzkartoffeln

*

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

41,50 € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Menü 15

Rucolasalat mit Parmesan

*

Kleine Pasta Mista (Nudelvariationen)

*

Gratinierter Lachs mit
Limettenfächer, dazu kleines Gemüsebouquet

*

Surf und Turf (Rinderfilet und Riesengarnele)
Zucchinimikado und Röstkartoffeln

*

Sizilianische süße Überraschung

43,45 € pro Person

Menü 16

Dreierlei Carpaccio

*

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Waldpilzen

*

Victoriabarschfilet gratiniert mit Zucchini und Tomate

*

Kalbsfilet in Pfifferlingrahm, Broccoli und Tagliatelle

*

Grand Marnier Eissoufflé

47,50 € pro Person

Ristorante La Caraffa, Tel .: 06190/ 24 34

www.la-caraffa.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die vorliegenden Menü - und Büffetvorschläge sind nur eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten und sollen nur als Anregungen verstanden werden. Selbstverständlich können Sie Gerichte austauschen oder eine eigene Speisefolge zusammenstellen. Bis zu 48 Stunden vor der gebuchten Veranstaltung ist eine Reduzierung der angemeldeten Personenzahl möglich. Diese Gästeanzahl halten wir für verbindlich und berechnen Ihnen für diese Anzahl den Menüpreis. Im Fall einer Abweichung der Gästeanzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Die Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung schicken wir Ihnen gerne zu. Unsere Bankverbindung: Taunussparkasse, BLZ 512 500 00, Kontonr.. 322 18 73
Nachtzuschlag berechnen wir bei Feiern ab 2.00 Uhr pro angefangene Stunde 77,- € .

Für das Aufschneiden, Anrichten und Servieren Ihres mitgebrachten Kuchens berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,- € pro Person. Gestecke aus frischen Blumen lassen wir gerne für Sie anfertigen. Preis nach Saison.

Haftung für Schäden

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

Wickeltisch, Spielzeug und Hochstühle vorhanden,
gut erzogene Hunde willkommen

Dieses Heft ist gültig ab Januar 2007, vorherige Angebote sind hiermit ungültig.

**Geöffnet: Sonntag - Freitag von 11.30 - 14,30 und 18.00 - 23.00
Samstag ab 18,00 Uhr oder für Familienfeiern nach Absprache**