

Dinner

Insalate e antipasti freddi dal buffet

◆◆◆

(1,4,7) Tartare di salmone e avocado con pane tostato

(1,3,7) Spaghetti alla carbonara

(1,3,7) Risotto alle verdure e camembert fritto

◆◆◆

(1,3,7,9) Consommé sherry

(7) Crema di zucchine e curry

◆◆◆

(1,3,7,9) Sauté di frutti di mare con salsa aioli su letto di catalogna

(1,7,9) Filetto di manzo arrosto con salsa al pepe verde,
purè di patate e pomodoro ripieno

(1,7) Lasagnette di polenta gratinate

◆◆◆

Selezione di crêpes con frutti di bosco e gelato fatta in casa

Armentarola, 12 gennaio 2025

Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

◆◆◆

Lachs und Avocado-Tartar mit Toastbrot (1,4,7)

Spaghetti Carbonara (1,3,7)

Gemüserisotto mit gebackenen Camembert (1,3,7)

◆◆◆

Consommé Sherry (1,3,7,9)

Zucchini-Currycremesuppe (7)

◆◆◆

Saute von Meeresfrüchten mit Aioli Sauce auf Zichorien (1,2,3,4,7)

Rindsfilet in ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce,
Kartoffelpüree und gefüllte Tomate (1,7,9)

Polenta-lasagnette gratiniert (1,7)

◆◆◆

Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchten



Armentarola, 12. Januar 2025

€ 65,00

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi
Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere



Dinner

Salads and cold appetizers from the buffet



Salmon tartar with avocado and toast (1,4,7)

Spaghetti carbonara (1,3,7)

Vegetable risotto with fried camembert (1,3,7)



Consommé sherry (1,3,7,9)

Courgette and Curry cream soup (7)



Seafood sauté with aioli sauce on chicory bed (1,2,3,4,7)

Roasted beef fillet with green pepper sauce, mashed potatoes and stuffed tomato (1,7,9)

Polenta lasagnette au gratin (1,7)



Selection of crepes with berries
and homemade ice cream

Armentarola, 12th January 2025

Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Dinner



Insalate e antipasti freddi dal buffet

◆◆◆

Tartare di salmone e avocado con pane tostato (1,4,7)

Spaghetti alla carbonara (1,3,7)

Risotto alle verdure e camembert fritto (1,3,7)

◆◆◆

Consommé sherry (1,3,7,9)

Crema di zucchine e curry (7)

◆◆◆

Sauté di frutti di mare con salsa aioli su letto di
catalogna (1,3,7,9)

Filetto di manzo arrosto con salsa al pepe verde,
purè di patate e pomodoro ripieno (1,7,9)

Lasagnette di polenta gratinate (1,7)

◆◆◆

Selezione di crêpes con frutti di bosco e gelato fatta in
casa

Armentarola, 12 gennaio 2025

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

◆◆◆

(1,4,7) Lachs und Avocado-Tartar mit Toastbrot

(1,3,7) Spaghetti Carbonara

(1,3,7) Gemüserisotto mit gebackenen Camembert

◆◆◆

(1,3,7,9) Consommé Sherry

(7) Zucchini-Currycremesuppe

◆◆◆

(1,2,3,4,7) Saute von Meeresfrüchten
mit Aioli Sauce auf Zichorien

Rindsfilet in ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce,
(1,7,9) Kartoffelpüree und gefüllte Tomate

(1,7) Polenta-lasagnette gratiniert

◆◆◆

Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und
Waldfrüchten

Armentarola, 12. Januar 2025

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere