

SEEROSE



BIRRERIA E TRATTORIA

WINTER UND WEIHNACHTEN IN DER TRATTORIA SEEROSE

Liebe Gäste,

gerne reservieren wir für Sie in der Trattoria Seerose für Ihr winterliches Mittag- oder Abendessen im Freundes- oder Familienkreis sowie für Ihre Weihnachtsfeier.

Im Anschluss erhalten Sie Vorschläge für Ihr Menü.
Weitere Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Winter- und Vorweihnachtszeit.

Ihre Familie Thatenhorst
und das gesamte Trattoria-Team



4-GANG-MENÜ

VORSPEISE

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio vom Thunfisch, Fenchel-Orangen-Salat, Oregano aus Pantelleria, geröstete Mandeln

ZWISCHENGANG

RISOTTO AL VINO BIANCO E ZAFFERANO

Weißwein-Safran-Risotto, Miesmuscheln, Garnelen, Bottarga, Fenchel Chips

HAUPTGANG

PETTO DI ANATRA

Rosa Barberie Entenbrust, karamellisiertes Maronen-Sellerie-Püree,
Rosenkohl, Guanciaie Chips, Granatapfel-Jus

ODER

FILETTI DI ORATA ALLA GRIGLIA

Gegrillte Doradenfilets, junge Kartoffel, Gemüse Caponata

ODER

TORTELLONI ROBIOLA E ZUCCA

Tortelloni, Kürbis-Robiola-Käse, Salbei, Amarettini, Traubenmost-Creme

NACHSPEISE

CANNOLI SICILIANI

Cannoli mit Ricotta, Pistazien-Birnenkompott, Safran Eis

57,00 Euro pro Person



5-GANG-MENÜ

VORSPEISEN

CAPPUCCINO DI CASTAGNE

Maronen-Cappuccino, Cantuccini

CARPACCIO D'ANATRA AFFUMICATO

Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio, Quitten-Senf-Früchte, Rotkohlsalat, Scamorza-Käse

ZWISCHENGANG

LINGUINE TARTUFO

Linguine, Trüffel aus Umbrien, Pecorino Romano Chips

HAUPTGANG

TONNO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Thunfischsteak, Fenchel Trio (Pürre, Salat, Chips),
Kapern aus Pantelleria, Sizilianische Orangen

ODER

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan

ODER

TORTELLONI ROBIOLA E ZUCCA

Tortelloni, Kürbis-Robiola-Käse, Salbei, Amarettini, Traubenmost-Creme

NACHSPEISE

TIRAMISÙ

Tiramisu, Mandarinen-Kompott

67,00 Euro pro Person



APERITIVO

BEIM EINTREFFEN DER GÄSTE BIETEN WIR FOLGENDE APERITIF AN:

SEEROSE

Hausgemachtes Erdbeermousse, Prosecco, Soda, Minze, 0,2 L 7,00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Minze, 0,2 L 7,50

NEGRONI

Antica formula, Campari, Gin, 8,50

BIRETTA ALLA SPINA

kleines Bier vom Fass, 0,2 L 2,50

CHAMPAGNE BRUT RESERVE

Billecart Salmon, Mareuil-sur-Ay, 0,75 L 98,00

CHAMPAGNE BRUT ROSE

Billecart Salmon, Mareuil-sur-Ay, 0,75 L 140,00

2014 BRUT METODO CLASSICO V.S.Q

Bio, Funaro, Sicilia , 0,75 L 55,00

Unsere Weinkarte finden Sie Online unter: www.seerose-trattoria.com

ESPRESSO 2,00

CAPPUCCINO 3,00

RAMAZZOTTI 2CL 4,50

AVERNA 2CL 4,50

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO 2CL 6,50

GRAPPA RISERVA DELME D'OR 2CL 7,50



**WINTER UND WEIHNACHTEN
IN DER TRATTORIA SEEROSE**

Liebe Gäste,

Reservierungen mit zehn oder mehr Gästen nehmen wir nur in
Verbindung mit der Vorbestellung eines Menüs entgegen:

3-Gang-Menü: 47,00 Euro

4-Gang-Menü: 57,00 Euro

5-Gang-Menü: 67,00 Euro

(gleichzeitiger Mindestumsatz für Ihre Speisenfolge)

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Die Preise finden Sie (laut Getränkekarte)
online unter www.seerose-trattoria.com.

Bitte wählen Sie Aperitif / Weißwein / Rotwein vorab.

Eine Stornierung akzeptieren wir nur per E-Mail.

Bitte verwenden Sie mail@seerose-trattoria.com

[kostenfrei bis spätestens drei Tage vor Ihrem reservierten Termin].

Eine Änderung der Personenanzahl ist bis **12.00 Uhr** am Vortag möglich.
Geschieht dies nicht und es kommen dennoch weniger Gäste als angekündigt [oder gar keine],
erlauben wir uns **jeweiligen Menüpreis pro Person** als No-Show-Gebühr in
Rechnung zu stellen.

Für Rückfragen – insbesondere wegen eines Angebotes korrespondierender Weine oder
Allergien / Unverträglichkeiten – stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Thatenhorst
und das gesamte Trattoria-Team
