

Bar-Ristorante **Sale e Pepe**

Randweg 6-8, 70771 Leinfelden, Tel. 0711 – 756336
info@ristorante-sale-pepe.de
www.ristorante-sale-pepe.de

**„Mann soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit
die Seele Lust hat, darin zu wohnen“**
Churchill Winston

Damit Ihr Event einzigartig wird, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung und Gestaltung. Gerne können Sie Ihr Persönliches Menü zusammen stellen, aus der Auswahl unseres Menü-Vorschläge oder sprechen Sie uns Persönlich an.

Bitte vereinbaren sie einen Termin und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.

Menü Vorschläge für Ihre Events

**Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit ein oder zweierlei
Aperitifs Ihrer Wahl (alle im Sekt Glas serviert):**

~ Prosecco	€ 3,50
~ Aperol Spritz	€ 3,50
~ Hugo	€ 3,50
~ Paradiesvogel (Alkoholfreies Cocktail aus verschiedenen Säften)	€ 3,00
~ San Bitter	€ 2,50

**Dazu können Sie Ihren Gästen mit hausgemachten Fingerfoods
verwöhnen:**

- ~ Baby-Pizzas mit verschiedenen Belägen
- ~ Crostini mit Auberginen-Creme und Parmesan-Hobeln
- ~ Canapes

Fingerfoods pro Person € 5,50

Menü 1

- Vorspeise: ~ **Italienische Vorspeise in der Tisch-Mitte serviert:**
Gegrillte Zucchini ~ gedünstete Paprikafilets in Balsamico ~ Gratinierte Auberginen mit Tomaten und Mozzarella ~ Austernpilze aus dem Ofen ~ Tomaten mit Büffel-Mozzarella ~ Vitello Tonnato ~ Hausgemachte gebeiztes Lachsfilets-Carpaccio mit Zitronen-Emulsion und Rosabeeren ~
- Hauptgericht: ~ **Saltimbocca alla romana con patate al rosmarino**
Kalbs-Schnitzel-Medaillon (ca.140 g.) mit Salbei und Parmaschinken-Mantel in Kirschtomaten-Weißwein-Sauce dazu Rosmarin-Kartoffeln ~
- oder: ~ **Filetti di branzino con zucchini e noci cashew**
1 Wolfsbarschfilet (ca. 140 g.) mit Zucchini-Haube, gerösteten Cashew-Kernen und Weißweinsauce dazu Kartoffeln ~
- Dessert ~ **Panna cotta con fragole**
Hausgemachtes Panna cotta mit Erdbeer-Mousse und Minz-Duft ~

Preis pro Person Fleisch-Menü € 39,50

Menü 2

- Vorspeise: ~ **Italienische Vorspeise in der Tisch-Mitte serviert:**
Gegrillte Zucchini ~ gedünstete Paprikafilets in Balsamico ~ Gratinierte Auberginen mit Tomaten und Mozzarella ~ Austernpilze aus dem Ofen ~ Tomaten mit Büffel-Mozzarella ~ Vitello Tonnato ~ Hausgemachte gebeiztes Lachsfilets-Carpaccio mit Zitronen-Emulsion und Rosabeeren ~
- Hauptgericht: ~ **Filetto di maiale al pepe verde con patate**
Schweinefilet-Medaillon (ca. 140 g.) in Grün- Pfeffer-Sauce dazu Rosmarin-Kartoffeln ~
- oder: ~ **Tonno alla griglia su letto di rucola e arancia**
Zart gegrilltes Thunfisch-Steak (ca. 120 g.) auf Rucolabett mit Orangen-Filet ~
- Dessert ~ **Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia**
Heißes Schoko-Soufflé mit Schokoladen-Herz und eine Kugel Vanille-Eis ~

Preis pro Person Fleisch-Menü € 33,00

Preis pro Person Fleisch-Menü € 37,50

Menü 3

- Vorspeise: ~ **Italienische Vorspeise in der Tisch-Mitte serviert:**
Gegrillte Zucchini ~ gedünstete Paprikafilets in
Balsamico ~ Gratinierte Auberginen mit Tomaten und
Mozzarella ~ Austernpilze aus dem Ofen ~ Tomaten mit
Büffel-Mozzarella ~
- Nudelgericht: ~ **Orecchiette all'amatriciana**
Kleine Portion frischer Spezial-Nudeln mit gebratenen
Zwiebeln und Speck in leicht scharfer Tomaten-Sauce ~
- Hauptgericht: ~ **Filetto di manzo allo Sherry con patate**
Rinderfilet (120 g ca.) in Sherry-Sauce dazu Rosmarin-
Kartoffeln ~
- Dessert ~ **Tris di dolci**
Dreierlei hausgemachte Desserts aus: Panna cotta mit
Erdbeer-Mousse, Tiramisú und Mousse au Chocolat ~

Preis pro Person € 42,50

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu können.
Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Mit freundlichen Grüßen

Nicola Di Corato