

KÖNIGLICHE MENÜS

Önogastronomische Angebote
für Gruppen und Schulen



Unsere Küche inspiriert sich an den traditionellen piemontesischen Gerichten und gewährt dank der sorgfältigen Auswahl von einheimischen Produkten qualitativ hochwertige Zutaten. Wir ernten für Sie, täglich, das Gemüse und das Obst aus unserem Potager Royal und wählen die steingemahlene Mehle sorgfältig aus, welche, dank der Verwendung von Naturhefe, die Bekömmlichkeit und den Geschmack vom Brot und von den Grissini gewährleisten, die wir Ihnen auftragen. Wir wenden uns für unsere frischen Nudeln an die Handwerksbetriebe der ausgewählten "Meister des Geschmacks" und für das beste piemontesische Fleisch an die Slow-Food-Förderkreise von "La Granda". Die Kellereien der Königlichen Weinstraße wählen für uns die besten Weinetiketten des Gebietes aus.

Gönnen Sie sich das Erlebnis von reinem Relax und Genuss, inmitten des Grüns des Patio dei Giardini oder auf der Terrasse des Caffè degli Argenti, damit Ihr Tag in der Reggia unvergesslich bleibt.



Caffé degli Argenti

CAFFETTERIA



Das kultivierte Café der Reggia mit der Aussichtsterrasse auf das Gran Parterre und den Alpenbogen. Ideal für den Genuss einer umfangreichen Auswahl an önologastronomischen Köstlichkeiten: belegte Brötchen, Sandwichs, Süßspeisen und Gerichte, die mit den Erzeugnissen aus den Obst- und Gemüsegärten zubereitet sind.

Vom Besichtigungsrundgang der Reggia und von den Gartenanlagen aus zugänglich.

Patio dei Giardini

CAFFETTERIA RISTORANTE



Inmitten der Stille von Potager Royal und Fischteich, in der Nähe des Herkulesbrunnens, ein idealer Standort für Mittagessen und Snacks mit einem atemberaubenden Blick auf die Alpen, beim Genuss von Gerichten aus der piemontesischen Küche und Erzeugnissen aus den königlichen Obst- und Gemüsegärten.

LUNCHPAKETE

◆ **KÖNIG € 7**

2 Brötchen
1 Wasser 0,50 l.
1 Frucht

◆ **KÖNIGIN € 10**

2 Brötchen
1 acqua 0,50 l.
1 gelato Pepino a scelta

APERITIFE

◆ **VIN D'HONNEUR € 10**

Perlwein
Salzgebäck

◆ **VORSCHLAG € 20**

Salzgebäck
In Backteig frittierte Algen
Auswahl an Pizza und Focaccia
Gemischte Aufschnittteller
Auswahl an Tomini (Käse)
nach piemontesischer Art
Gemüse - Couscous
Wasser
Säfte
Perlwein

◆ **VORSCHLAG € 30**

Gemischte Gemüse-Quiches
Gemüseauflauf
mit Käsesoße vom Toma aus Lanzo
Gemischte Aufschnitt- und Käseteller
mit piemontesischen Käsesorten
Giardiniera di verdure (eingelegtes Gemüse)
Agnolotti (gefüllte Teigtäschchen) nach
altherkömmlicher Art mit Butter und Thymian
Minidessert
Wasser
Säfte
Weinauswahl
Kaffee



SNACKS

◆ **CIOCCOLATA DEL RE € 9**

Heiße Schokolade
Hausgemachter Kuchen

◆ **BICERIN REALE € 5**

Bicerin (Turiner Heißgetränk aus Espresso,
Kakao und Vollmilch im Glas)
Begleitet von Pasta di Meliga (Maiskeks)
und Bacio di Dama (Doppelter Nusskeks
mit Schokoladenfüllung)

TOURISTENMENÜ € 15

Tagesteller

1 Wasser 0,50 l. und Kaffee

MENÜ € 25

◆ **VORSCHLAG 1**

Kalbfleisch mit Thunfischsoße
nach altüberlieferter Art
Agnolotti (gefüllte Teigtäschchen)
mit Kräutern aus dem
Potager Royal
Tiramisù
Wasser und Kaffee

◆ **VORSCHLAG 2**

Auflauf aus drei Gemüsesorten
mit Käsesoße aus
piemontesischem Käse
Piemontesische Vorspeise
Frische Fusilli (Spiralnudeln)
mit Gemüseragout
Tiramisù
Wasser und Kaffee

◆ **VORSCHLAG 3**

Kleine auf Bronze
gezogene Hörnchen mit
Wildschweinragout
Kalbswange mit Röstkartoffeln
Tiramisù
Wasser und Kaffee

MENÜ € 35

◆ **VORSCHLAG 1**

Drei piemontesische Vorspeisen
nach altherkömmlicher Art
Agnolotti (gefüllte Teigtäschchen)
mit Butter und Salbei
Piemontesischer Kalbsbraten
mit Bratkartoffeln
Burnia al gusto bonet
(piemontesischer Schokoladenpudding
mit Amaretti-Kekschen aus dem Konservenglas)
Wasser und Kaffee

◆ **VORSCHLAG 2**

Auflauf aus drei Gemüsesorten
mit Käsesoße aus piemontesischem Käse
Farotto (Dinkel - Risotto) mit knackigem
Gemüse der Saison
Auberginen in Blätterteig mit frischen Tomaten
Tiramisù
Wasser und Kaffee

MENÜ € 45

Drei piemontesische Vorspeisen
nach altherkömmlicher Art
Agnolotti (gefüllte Teigtäschchen)
mit Butter und Salbei
Piemontesischer Kalbsbraten
mit Bratkartoffeln
Burnia al gusto bonet (piemontesischer
Schokoladenpudding mit Amaretti-
Kekschen aus dem Konservenglas)
Auswahl an piemontesischen Weinen
Wasser und Kaffee

MENÜ € 50

Tintenfischsalat mit Kräutern aus dem
Potager Royal, Tomaten und Taggiasca-Oliven
Gebeizter Lachs mit rohem Fenchel
und Zitrusvinaigrette
Frische Fusilli (Spiralnudeln)
mit Meeresfrüchten
Seebarsch mit mediterranen Kräutern
Käsekuchen mit Obst der Saison
Auswahl an piemontesischen Weinen
Wasser und Kaffee

INFORMATIONEN

- ◆ Der Bewirtungsservice ist der Reservierung unterlegen.
- ◆ Die Reservierungsoption wird für eine Woche reserviert.
- ◆ Die Gruppenmenüs gelten für eine Mindestzahl von 12 Personen bis zu einer Höchstzahl von 55 Gästen.
- ◆ Die Aperitife gelten für eine garantierte Mindestzahl von 20 Personen bis zu einer Höchstzahl von 120 Personen.
- ◆ Die Bezahlung für den Bewirtungsservice muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Datum der Bewirtung per Banküberweisung erfolgen.
- ◆ Im Fall von Absagen sind weder Kostenfreiheit noch Rückerstattungen vorgesehen.
- ◆ Die Menüs können je nach Jahreszeit Veränderungen bei den Zutaten unterliegen.

KONTAKTE

BEREICH FÜR DIE GESCHÄFTSTÄTIGKEIT
Ufficio Servizi di Ristorazione
ristorazione@lavenariareale.it