

Salento

TRATTORIA | ENOTECA

ESTD 2006



NATALE DA SALENTO

Weihnachten *wie in Italien.*

Für Teams, Familien und Freunde: ein gemeinsamer Abend mit Salento-Klassikern, Winterküche und Gastgebergefühl.

BIS 50 GÄSTE

Exklusiv auf Anfrage

3 MENÜS AB 49 €

Fleisch · Fisch · vegetarisch

GETRÄNKE OPTIONAL

Pakete für 4 Stunden

ESTD 2006

Drei Menüs. Ein gemeinsamer Tisch.

Von unkompliziert bis festlich: Fleisch, Fisch und vegetarisch lassen sich innerhalb jeder Runde vorab passend zu euren Gästen abstimmen.

01

Piccolo Natale

3 GÄNGE · KLASSISCH & UNKOMPLIZIERT

ANTIPASTI	Antipasto Misto Salento zum Teilen: Bruschetta, Gemüse, Burrata, Carpaccio & Vitello Tonnato.
FLEISCH	Saltimbocca alla Romana, Rosmarinkartoffeln & Wintergemüse.
FISCH	Zanderfilet, Zitronen-Salbei-Butter & Wintergemüse.
VEGETARISCH	Pappardelle ai Funghi mit Waldpilzen & Trüffel.
DOLCE	Tiramisu oder Panna Cotta mit Waldbeerensauce.

49 €
PRO PERSON

02

Natale Salentino

4 GÄNGE · UNSER SIGNATURE-MENÜ

ANTIPASTI	Vitello Tonnato, Entenbrust-Carpaccio, Burrata, Bruschetta & mediterranes Gemüse zum Teilen.
PRIMO	Pasta Parmigiana: frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel.
FLEISCH	Kalbsbraten in Primitivo-Rotweinsauce, Rosmarin-Drillinge & Wintergemüse.
FISCH	Zanderfilet mit Weißwein-Kräuterjus, Zitronen-Drillingen & Wintergemüse.
VEGETARISCH	Parmigiana di Melanzane mit Tomate & Mozzarella.
DOLCE	Tiramisu oder Panna Cotta mit Waldbeerensauce.

64 €
PRO PERSON

03

Festa Grande

5 GÄNGE · DAS GROSSE FESTMENÜ

BENVENUTO	Crostino mit Burrata, Ofentomate & Basilikumöl.
ANTIPASTI	Grande Selezione mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Entenbrust-Carpaccio, Burrata & Gemüse.
PRIMO	Pasta Parmigiana aus dem Parmesanlaib mit Trüffel, am Tisch serviert.
FLEISCH	Hirschbraten in Primitivo-Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Stampf & geröstetes Wurzelgemüse.
FISCH	Zanderfilet mit Zitronen-Kräuterbutter, Fenchel & kleinen Ofenkartoffeln.
VEGETARISCH	Gnocchi ai Funghi mit Waldpilzen, Trüffel, Salbeibutter & Rucola.
DOLCE	Dolce Fantasia di Natale: Tiramisu, Panna Cotta & Crème Brûlée zum Teilen. Danach Espresso.

79 €
PRO PERSON



BEVANDE · SALENTO

OPTIONAL ZU JEDEM MENÜ

Getränkepakete

Zwei klare Pakete, jeweils für vier Stunden. Alkoholfreie Alternativen sind selbstverständlich möglich.

Bevande Classico

4 STUNDEN

35 € pro Person

- Salento Hausweine: Bianco, Rosato & Rosso
- Peroni & alkoholfreies Bier, Acqua Panna & S.Pellegrino
- Softdrinks, Saftschorlen, Kaffee, Cappuccino & Espresso

Bevande Festa

4 STUNDEN

45 € pro Person

- Alles aus Bevande Classico
- Aperitivo: Aperol, Limoncello oder Sarti Spritz, alternativ Prosecco
- Digestivo zum Abschluss: Limoncello oder Averna

MENÜ + GETRÄNKE · KOMPLETTPREISE

PICCOLO NATALE

mit Classico

84 €

NATALE SALENTINO

mit Classico

99 €

FESTA GRANDE

mit Festa

124 €



OGNI OSPITE È FAMIGLIA

Euer Abend. *Unser Salento.*

Ob Weihnachtsfeier im Team oder großer Abend mit Freunden: Wir planen Menü, Hauptgänge und Getränke so, dass ihr euch um nichts kümmern müsst.

KAPAZITÄT

Bis 50 Personen

RESTAURANT

Exklusiv auf Anfrage

HAUPTGÄNGE

Fleisch · Fisch · vegetarisch

ANPASSUNGEN

Persönlich abstimmbar

DIREKT PER WHATSAPP ANFRAGEN

0160 / 2710101

Osterstraße 52 · 20259 Hamburg · trattoriasalento.de

+49 40 2851-4005



WHATSAPP

Alle Preise pro Person inkl. gesetzlicher MwSt.