

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Ihnen die kulinarischen Empfehlungen unserer  
TRATTORIA ENOTECA für Ihre geplante Veranstaltung  
präsentieren zu dürfen.

Genießen Sie in stilvollem Ambiente besondere Momente und  
lassen Sie sich von unserer Küche mit mediterraner Raffinesse  
verwöhnen.

Die Menüvorschläge sind ab einer Personenzahl von 10 Gästen  
buchbar.

Um eine sorgfältige Vorbereitung und einen reibungslosen Ablauf  
zu gewährleisten, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl bis spätestens 14  
Tage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne besondere  
Ernährungsformen oder Unverträglichkeiten und bieten hierfür  
passende Alternativen an.

Für Fragen, individuelle Wünsche oder Anpassungen steht Ihnen  
unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

**Miriam Heitmann**  
*Head of Conference & Events*

**Marcus Graun & Andreas Warkentin**  
*Küchendirektor & Küchenchef*

**Daniel Wilhelm**  
*Restaurantleiter*

## Menü I:

### Wildkräuter-Rucola-Salat

Melonenvinaigrette | Focaccia-Croutons | Parmigiano Reggiano

\*\*\*

### Brasato di Manzo

60 std. sanft gegarter Rinderschaukelbug | Schmorjus

Bohngemüse mit Knoblauch & Tomaten

cremige Fregola Sarda mit Haselnüssen

\*\*\*

### Panna Cotta mit weißer Schokolade

Espressosauce | karamellisierte Schokolade

Pro Person 70 €

## Menü II:

### Piemontaiser Kalbstatar

Pesto | Parmigiano Reggiano

\*\*\*

### Minestrone

Gemüse | Bohnen | Tomate

\*\*\*

### Amalfi-Zitronenrisotto

Pinienkerne | Blattspinat | Garnelen

\*\*\*

### Tiramisu

Mascarpone | Biskuit

Pro Person 79 €

## Family-Style I

### Antipasti auf Platten eingesetzt

Tomate & Büffelmozzarella

Pilz-Fritatta |

gegrilltes, mariniertes Gemüse

Ligurischer Kartoffelsalat mit Pulpo & Bohnen

Crostini mit Tomatenpesto

Crostini mit Piemontaiser Kalbstatar

Rucolasalat

\*\*\*

### Pasta in Schüsseln serviert

Spaghetti al Pesto

Rigatoni | Salsiccia Ragout | Fenchelsamen | Rotwein

Frischteig-Tagliatelle | Salsa Enoteca | kleine Garnelen

\*\*\*

### Dessert in kleinen Gläschen eingesetzt

Torta delle Nonna

Panna Cotta

Schokoladen-Fritatta

Pro Person 75 €

## Family-Style II

### Antipasti auf Platten eingesetzt

Piemontaiser Kalbstatar mit Pesto & Parmigiano Reggiano

Salsicca Passita & Prosciutto di Modena

Crostini mit Taleggio & Honig

Sautierte Garnelen mit Rucolasalat

Geräuchertes Thunfischfilet mit Fenchel-Orangensalat & Meerrettich-Olivenölcreme

Pilz-Frittata mit Tomatensalsa

Ur-Tomaten mit Burrata und Basilikum

\*\*\*

### Risotto

Kleines Cacuccio-Risotto

\*\*\*

### Pasta

Kleine Portion Frischeig-Tagliatelle mit Trüffelbutter-Fonduta

\*\*\*

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach/Köln

**Dessert in kleinen Gläschen eingesetzt**

Torta delle Nonna

Panna Cotta

Schokoladen-Fritatta

**Pro Person 95 €**