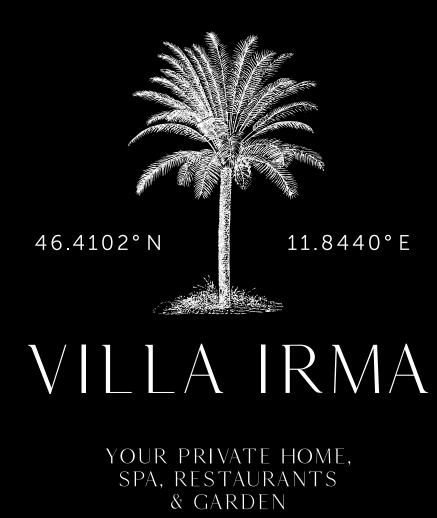
EXTRAVAGANZA ART DECO

31.12.2025





Centounduno Aperitifs & Champagne 20:00 Uhr

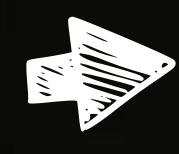
Live Station — Bibliothek Mittelmeer-Gelbflossenkönigfisch roh, Zitrusfrüchte & Sojasauce Tataki vom roten Thunfisch aus dem sardischen Meer Parmaschinken von der Berkel aufgeschnitten

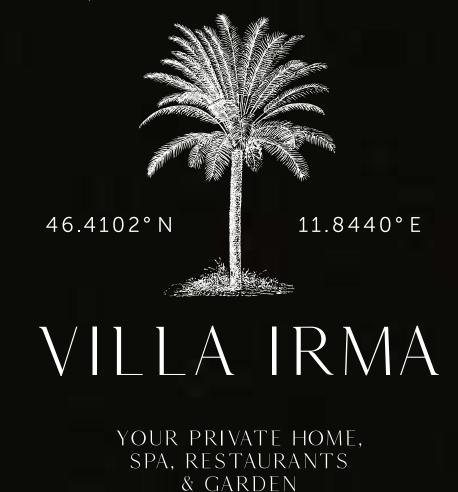
> Live Station — Dessertsaal Blini mit Räucherlachs & Calvisius-Kaviar Rindertatar, mariniertes Eigelb, schwarzer Trüffel Getoastetes Gyoza & Hummermedaillon Caesar's Salad Station

Pass Around

Garnelen-Tempura mit grünem Curry Grünkohlchips mit schwarzem & weißem Sesam Schwarzbrot-Crostino, gesalzene Butter, Kantabrische Sardellen Creolische Hähnchenhappen Frittierte Mozzarella in Carrozza Mini-Turtres (frittierte ladinische Teigtaschen)







Am Tisch serviert

Hausgemachte Raviolini mit geschmorter Artischocke im kräftigen Topinambur-Consommé

Erster Gang

Cremiges Risotto mit gereiftem Parmigiano Stravecchio und edlem schwarzen Trüffel

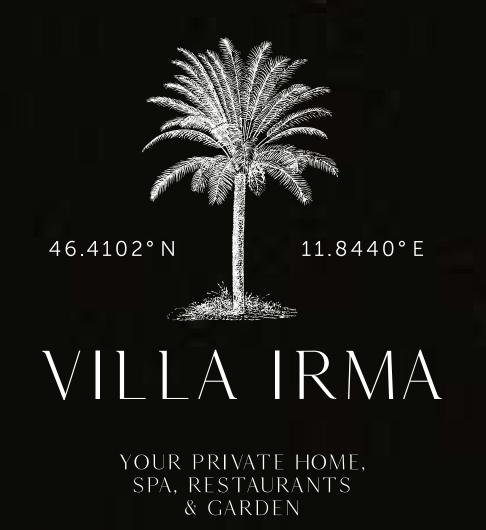
Hauptgang
Ganz gebratenes Dry-Aged Kalbskarree
Glasierte Kalbshaxe
Kartoffeln in der Asche gegart
Gemüsebouquet

Internezzo

Mandarine, Blutorange & Ziegenmilchjoghurt







Dessert-, Frucht- und Sorbet-Buffet Schokoladenbrunnen, Erdbeeren & Marshmallows Crêpes Suzette mit Grand Marnier – Live Station Crème Brûlée mit Kardamomduft Schokoladenmousse & gesalzenes Karamell Blätterteig-Cannoli mit Vanillecreme & Pistazien Tiramisu im Glas Kokosnuss-Panna Cotta Mini-Sachertorte Schokoladensalami

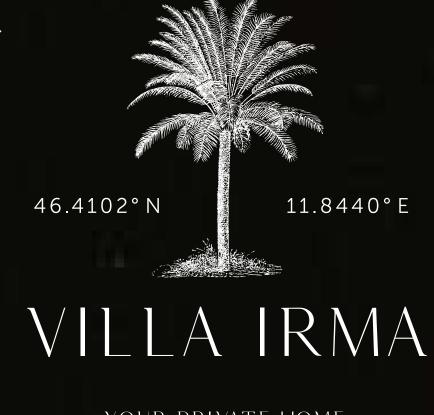
Macarons
Pralinen, Schokoladentrüffel, Dragées, Lollipops
Exotischer Fruchtspiegel
Gelato & Sorbets – Pass Around

Croquembouche

Cotechino & Linsen zum Anstoßen auf ein sensationelles 2026

€ 350 pro Person – inklusive unserer Weinauswahl, Wasser & Kaffee (Spirituosen nicht inbegriffen)





YOUR PRIVATE HOME, SPA, RESTAURANTS