



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

Unser Festbuffet ab 30  
Personen möglich:

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella mit Pesto  
Gemischtes Gemüse Antipasti  
Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat – Paprika-Zwiebel-Tomaten-Gurken-Schafskäse-  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept  
Blattsalate der Saison

Suppe der Saison  
(Kalt oder warm)

Pasta aus dem Parmesanlaib:  
Mit feiner Trüffelsoße, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Spezialität des Hauses:

Mager – zart, Kalbsbäckle sanft geschmort, serviert in eigener Soße,  
dazu „Vichy“ Karotten und Handspätzle mit gerösteten Semmelbröseln

Mini-Calamari in Zitronenbutter gebraten, mit würziger Tomatensoße  
zubereitet und serviert, dazu servieren wir eine Reisspezialität, von gebratenen  
Fadennudeln und Duftreis

Dessert:

Original italienische Eisauswahl,  
Dessertauswahl „Die3“ a la Chef serviert in kleinen Gläschen

94.-