



Landstraße 13 – 27404 Ostereistedt  
Tel. – 04285 – 555 17 31

[www.ristorante-la-locanda.de](http://www.ristorante-la-locanda.de)

## Menü – Vorschläge

---

### Für Feste und Veranstaltungen



# Für Traditionelle Deutsche Küche

**Vorspeise: Suppe**

Hochzeitssuppe

**Hauptgericht**

Schweinemedallions in Pilzsoße  
Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße  
Rinderroulade in Rotweinsauce  
mit Kartoffeln,  
Brokkoli und Karotten

**Dessert:**

Vanilleeis mit Waldfrüchten

## Schnitzel Buffet

**Hauptgericht:**

Paniertes Schnitzel ( Pute und Schwein ) mit Bratkartoffeln,  
Karottensalat, Gurkensalat und Krautsalat

mit

**Dessert:**

Panna Cotta mit Waldfrüchten

## Grünkohl

Für die Grünkohlzeit bieten wir ein Buffet  
(inkl. einem Korn p-P.)  
ab 15 Personen für  
p. P.

# Getränke für Veranstaltungen

## Getränke

Für eine Getränkepauschale berechnen wir p. P.

Getränke: Mineralwasser sowie Weiß- und Rotwein steht auf dem Tisch, Pils (Bitburger), Hefe (Erdinger) Limonade, Coca Cola, Fanta, Apfelsaft sowie Korn, Kirsch und Maracuja, Weinbrand, Jägermeister, Bacardi, Wodka, Ouzo und Ballantines, Havana Club oder Captain Morgen stehen zur Verfügung. Nach dem Hauptgang steht den Gästen ein Kaffeebuffet zur Verfügung.

Die Getränkepauschale geht vom 18,00 Uhr bis 3.00 Uhr.  
Ab 3.00 Uhr berechnen wir ..... Pauschale pro Stunde

Stuhlhussen € 2,50 Stk.

Grosse Kerzenleuchter 5-Armige € 10,00 Stk.

## Aperitiv.:

Für den Sektempfang berechnen wir .... pro ausgeschenkter Flasche Hausmarke (halbtrocken) und Orangensaft .... Euro pro Liter.

## Mitternachtsimbiss:

**Pizza Buffet:** Preis nach Bedarf

oder

Nachtbuffet : p.P.

Dip mit Brot Suppe, Käsevariation, geräucherter Fisch, Fleischbällchen und Hähnchenkeule

Die GEMA Gebühren werden vom Veranstalter getragen!

Kinder zahlen von 6-11 Jahre ... €!

## Vom Buffet:

### Buffet „Classico“

#### Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Auberginen in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

#### Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl:

Schweinefilet mit Steinpilzsoße

gebratenem Hähnchenbrustfilet auf Rahmspinat

Lachsfilet mit grüner Soße

dazu Rosmarinkartoffeln

Karotten und Brokkoli oder Bohnen

#### Dessert Buffet :

Panna Cotta mit Erbeersoße, Tiramisú, Creme Caramel,

Mousse au Chocolat,

Vanilleeis, Waldfüchte mit Vanillesoße

oder mit einem Dessert

weitere Beilagen

# Buffet « Romagna »

## Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

## Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensahnesoße

Lasagne

Farfalle mit Lachssoße

## Dessert Buffet :

Panna Cotta mit Erbeersoße, Tiramisú, Creme Caramel,  
Mousse au Chocolat,  
Vanilleeis, Waldfüchte mit Vanillesoße

oder mit ein Dessert

Weitere Beilage

# Buffet « Semplice »

## Salate vom Buffet:

Verschiedene Blattsalate, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Mais  
Tomaten , Rucola, Krautsalat  
dazu verschiedene Dressings

## Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße  
und Schweinerücken mit Tomaten und Mozzarella überbacken

dazu

Fettuccine und Spinat  
Karotten

## Dessert Buffet :

Panna Cotta und Tiramisú

weitere Beilagen

# Buffet « Modena »

## Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

## Hauptgericht :

Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße  
und Schweinerücken mit Tomaten und Mozzarella überbacken

dazu

Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

## Dessert:

Panna Cotta im Glas mit Waldfrüchten

weitere Beilagen

# Für besondere anlässe

## Menü « Valtellina »

### Starter:

Crostini di pane  
mit Lachstatar

### Vorspeise: Antipasto

Bresaola della Valtellina  
mit Parmesankäsecreme  
auf Rucola mit Balsamico-Senf-Soße

### Zwischengang:

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Fettuccine mit Gemüsestreifen  
und Schaum vom Roséwein

### Hauptgericht:

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Waldpilzen im Blätterteig und Refoscosoße  
  
Romanesco und Kartoffelgratin

### Dessert:

Panna Cotta mit Coconut  
und flambierter Ananas



# Menü « Piemonte »

## Aperitiv:

Aperol Sprizz  
(Prosecco, Aperol und Soda)

dazu kleine Appetithäppchen

## Vorspeise: Antipasto Mare e Monti

Tomaten und Büffelmozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing  
Rucolasalat mit Parmesanflocken  
Parmaschinken, kalabresische Salami mit grünen Oliven,  
Insalata di Mare, und gebratene Garnelen

## Pastagericht:

Farfalle al Salmone  
Penne alla Wodka

## Fisch:

Goldbrassefilet vom Grill  
auf Blattspinat  
mit grüner Soße

## Zwischengang:

Zitronensorbet

## Hauptgericht:

Rinderfilet  
mit Trüffelsoße

Rosmarinkartoffeln und Bohnen

## Dessert:

Tiramisú

# Menü « Lombardo »

## Aperitif:

Prosecco – Crodino – Bitterino – Campari Soda

dazu kleine Appetithäppchen

## Vorspeise: Buffet

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern ,italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami

mit grünen Oliven, Insalata di Mare, gebratene Garnelen in Knoblauchsoße und geräuchertem Lachs mit frischer Kräutercreme.

## Pastagericht:

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt  
in Tomatensahnesoße

## Zwischengang Fisch:

Thunfischfilet auf Rucola mit einer roten Kräutersoße

## Hauptgericht:

Saltimbocca all Romana

Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten

## Dessert:

Panna Cotta, Tiramisú  
und Semifreddo

# Menüvorschläge für die Weihnachtszeit

## Menü 1

### Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

### Hauptgericht Buffet:

Zur Auswahl:

Rinderschmorbraten mit Jus

Italienisches Hähnchen-Gratin

dazu

Kartoffel - Gratin  
und Kroketten

Rosenkohl mit Mandelbutter  
und glasierte Karotten

### Dessert Buffet :

Vanilleeis, mit heißen Kirschen

Weitere Beilagen

## Menü 2

### Vorspeise: Suppe

Curry-Hühnersuppe  
mit Gemüse

### Hauptgericht Buffet

Gefüllte Kalbsbrust  
und  
Lachsfilet mit Kräuterkruste,  
Rosmarinkartoffeln,  
Wurzelgemüse vom Blech  
und Blumenkohlaufauf

### Dessert:

Mango Parfait im Glas

weitere Beilage

## Menü 3

### Vorspeise:

Salat Buffet

Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Mais, Bohnen  
Tomaten , Rucola, Krautsalat, Paprika und Zwiebeln  
dazu verschiedene Dressings

### Hauptgericht Buffet

Schweinebraten mit Bratensoße  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße

mit Kroketten,  
Pfannengemüse  
und Butterreis

### Dessert:

Panna Cotta mit Pflaumen und Mandeln im Glas

# Menü 4

## Vorspeise:

Salat Buffet

## Italienische Vorspeise vom Buffet:

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse

( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch, Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )

Tomaten und Mozzarella mit Kräutern, italienisches Dressing

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln

Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami mit grünen Oliven.

## Hauptgericht Buffet

Rostbeef mit Kräuterkruste

Lachsfilet mit Kräuter Weißwein-Soße

mit Kartoffel - Gratin

Maronen-Rosenkohl

und Karotten

## Dessert:

Tiramisú

## Suppe

Kastaniencremesuppe €

Hühnerbrühe mit Ravioli €

Waldpilzcremesuppe €

## Salat

Winterlicher Salat mit geräuchertem Lachs und Forelle €

Salat aus Roter Bete, Äpfeln und Kartoffeln, und Zwiebel in Sauerrahmsoße €

Feldsalat mit gebratene Zwiebeln und Croutons €

## Teigwaren

Schwarze Fettuccine mit Jakobsmuscheln  
In Knoblauchsoße €

Rigatoni in Walnußpesto und rohem Schinken €

Spaghetti aus dem Parmesanleib ( bis 10 P.) €

## Fisch

Fischteller €

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat €

Seeteufel nach Toskanischer Art €

## Fleisch

Gebratene Entenbrust mit Orangensoße €

Gefüllter Kalbsbraten mit Soße €

Schweinefilet mit Camembert in Blätterteig  
und Preiselbeeren €

Schweinefilet mit Waldpilzragout €

## Wild

Wildschweinrücken mit Kräuterkruste €

Hirschbraten mit Bratensoße,  
Birne und Preiselbeeren €

Rehgulasch mit Birne und Preiselbeeren €

## Beilage

zur Wahl

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Kroketten.

Selbstgemachte Tiroler Klöße ( mit einem Aufpreis vom 1€ )

Gemüse

Brokkoli, Bohnen, Karotten, Blumenkohl, Rotkohl oder Rosenkohl

## Dessert

Äpfel in Teig mit Zimtzucker und Vanillesoße €

Apfel-Zimt-Karamel im Glas mit Marscarponecreme €

Zimtparfait mit Pflaumenmousse €

# Speisekarte für Veranstaltungen

## Antipasti:

### Italienische Vorspeise vom Buffet: €

Variation vom gegrillten und gratinierten Gemüse  
( z.B. Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken, Champignons mit Knoblauch,  
Paprika mit Zwiebeln und gegrillte Zucchini )  
Tomaten und Mozzarella mit Kräutern ,italienisches Dressing  
Rucolasalat mit Parmesanflocken und Tomatenwürfeln  
Parmaschinken mit Melone ( nach Saison )  
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, kalabresische Salami  
Und grünen Oliven.

### Für eine erweiterte Variation:

**-geräucherter Lachs €**

**-gebratenen Garnelen in Knoblauchsoße €**

**-Insalata di mare – Meeresfrüchtsalat €**

## Suppen:

Tomatensuppe €

Pilzsuppe €

Hochzeitsuppe €

Hochzeitsuppe satt Essen €

Klare Brühe mit Raviolini €



## Vorspeisen:

### Gemischter Salat

Klein €

Groß €

Rucolasalat mit Parmesanflocken  
und Tomatenstücken €

Tomaten und Mozzarella  
mit Kräutern und italienischem Dressing €

Vitello Tonnato €  
Kalbsfleisch mit Thunfischsoße

Meeresfrüchtesalat €

Parmaschinken und Melone €

Bresaola della Valtellina €

Gemüseteller Variation €

Lasagne aus Gemüse €  
( Aubergine und Zucchini )

Austernpilze €  
aus dem Backofen mit Knoblauch und Rosmarin

Melanzane al forno €  
Aubergine in Bierteig mit Käse überbacken  
auf Tomatensoße

## Teigwaren:

Spaghetti ai Frutti di Mare	€
Fettuccine mit Shrimps und Spinat	€
Farfalle mit frischem Lachs in Tomatensahnesoße	€
Penne mit Steinpilzen nach Saison	€
Rigatoni alla Bolognese	€
Penne all´arrabbiata mit Tomatensoße, Knoblauch ( scharf )	€
Penne al Gorgonzola	€
Spaghetti al Pesto mit Basilikumsoße	€
Ravioli con salsa Aurora Hausgemachte Ravioli mit Tomatensahnesoße	€
Tortelloni con la Panna Hausgemachte Tortelloni mit Schinkensahnesoße	€
Fusilli alla Wodka mit Speck, Wodka in Tomatensahnesoße	€

## Fisch:

Schwertfisch vom Grill  
mit Kräutern und Knoblauch mariniert €

Thunfisch vom Grill €

Orata  
Goldbrassenfilet vom Grill €

Seeteufel Medaillons  
nach toskanischer Art €

Lachsfilet aus dem Backofen  
mit Zitronenvinaigrette €

Lachsfilet  
mit Cognacsoße €

Branzino  
Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce €

Fischteller €

dazu Rosmarinkartoffeln

zur Auswahl:

Brokkoli, Spinat oder Bohnen

## **Fleisch:**

Hähnchenbrustfilet mit Balsamikosoße €

Schweinefilet mit Marsalasoße €

Scaloppina al vino bianco €  
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce

Saltimbocca alla Romana €  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Kalbsfilet mit Pilzsoße €

Beef-Steak vom Grill €

Rinderfilet mit Chiantisoße €

Entenbrustfilet mit Balsamicosoße €

Lammfilet vom Grill €

dazu Rosmarinkartoffeln

zur Auswahl:

Brokkoli, Spinat oder Bohne

## Dessert:

Tiramisù	€
Panna Cotta	€
Profitteroli	€
Semifreddo della Casa	€
Mouse au Chocolat	€
Dessert della Casa	€
Tiramisù, Panna Cotta und Früchte	
Dessert Buffet	€
Käseteller	€

Falls Sie noch Fragen oder Wünsche zu Ihrer Veranstaltung haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch unter 04285 – 5551731,  
E-Mail unter [info@ristorante-la-locanda.de](mailto:info@ristorante-la-locanda.de)