

GRUPPENMENÜS

Ihr plant ein Event, Familienfeier oder Betriebsessen und rechnet mit mehr als 12 Personen? In nur wenigen Schritten planen wir gemeinsam mit euch eure Veranstaltung! Ob privat oder geschäftlich, gemeinsam stellen wir in nur wenigen Schritten ein Menü zusammen, dass den Wünschen aller entspricht. Schreibt uns dazu einfach eine E-Mail an info@trattoria-lueneburg.de.

Das folgende Angebot bietet die Möglichkeit euch eure Menüfolge individuell zusammenzustellen. Als 3-Gang-Menü könnt ihr eine einheitliche Vorspeise, zwei Hauptgerichte, sowie ein einheitliches Dessert auswählen. So können wir nicht nur euch, sondern auch unserem laufenden à la carte Betrieb, gerecht werden und allen den Service bieten, den sie sich von uns wünschen.

Unsere Räumlichkeiten stehen innerhalb unserer Restaurantöffnungszeiten zwischen 12:00-15:00, sowie 18:00-23:00 zur Verfügung. Eine Bewirtung außerhalb unserer Öffnungszeiten oder als geschlossene Gesellschaft kann nur unter vorheriger Absprache erfolgen.

Die finale Menüzusammenstellung, sowie Gästezahl hat spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mitgeteilt zu werden. Bitte habt Verständnis dafür, dass Stornierungen später als 24h vor der Veranstaltung auf Grund von Planbarkeit und saisonalem Angebot nicht mehr berücksichtigt werden können. Bitte informiert uns außerdem rechtzeitig, falls unter den Gästen Personen mit Unverträglichkeiten bzw. Allergien sein sollten. In diesem Fall gehen wir individuell auf Wünsche ein.

Falls ihr Fragen haben solltet, sind wir Montag und Dienstag, sowie Freitag und Samstag von 11:30-15:00 Uhr oder von Montag bis Samstag von 17:30-22:00 unter der 04131 709888 telefonisch erreichbar. Ab 17:30 Uhr befinden wir uns im Abendservice, sind aber für Infos rund um den jeweiligen Abend natürlich auch erreichbar.

Für eine verbindliche Reservierung bitten wir um schriftliche Bestätigung unter Angabe folgender Daten:

- Vollständiger Name / Firmenname inkl. Ansprechperson
- Datum und Uhrzeit der Veranstaltung
- Personenzahl
- Kontaktdaten (Telefon, E-Mail)

Wir freuen uns auf euer Event!
Euer Trattoria Team

Trattoria
DE FLAVIIS

VORSPEISEN

I Cicchetti

Auswahl an bunten Antipasti & Fingerfood:

Toskanische Fenchel-Salami
Artischockenherzen Römische Art
Caponata Siciliana (Aubergine, Tomate, Zwiebeln, Pinienkernen, Rosinen)
Vol-Au-Vent al Gorgonzola (mit Mascarpone-Gorgonzola-Mousse)
Mozzarelline in Carozza (in Brot gebackene Mozzarella)
Polpette di Verdure (Gemüsefrikadellen mit Dip)
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten

Bietola & Burrata

Carpaccio von der Roten Bete, Burratina D'Andria, Feldsalat,
Sonnenblumen-Pistazien-Granola

Crema di Spugnone

Morchelcremesuppe, Crème Fraîche, frischer Wintertrüffel

HAUPTGERICHTE

Galletto Ripieno

Maispouardenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat,
karamellisierte Wurzeln, Rosmarinkartoffeln

Drei Gänge 56,00

Ossobuco alla Milanese

Geschmorte Kalbsbeinscheiben im eigenen Jus,
Gemüsebrunoise, Gremolata, Kartoffelpurée

Drei Gänge 57,00

Merluzzo in Crosta di Mandorle

Winter-Kabeljau in Mandel-Kräuterkruste, Cannellini-Cassoulet

Drei Gänge 60,00

Risotto Cacio e Pepe con Gamberi

Risotto, Pecorino Romano, Pfeffer, Garnelen, Puntarelle

Drei Gänge 52,00

Fazzoletti con Zucca e Cavolo Nero

Crêpes-Teigtaschen gefüllt mit Kürbisbéchamel,
Gorgonzolacreme, knuspriger Schwarzkohl

Drei Gänge 50,00

Trattoria
DE FLAVIIS

3-GANG MENÜ | 1 VORSPEISE - 2 HAUPTGERICHTE - 1 DESSERT | AB 12 PERSONEN

DESSERT

Zuppa Inglese

**Löffelbiscuit, Alchermeslikör, helle Crème Patissiere (Vanille),
dunkle Crème Patissiere (Schokolade), Chantilly**

Bonet Piemontese

Schokoladen-Creme Caramel, Amarettini, Mandelkrokant

Delizia alle Pere e Ricotta

Birnencrumble, Ricottacreme, Amarena-Coulis

GÜLTIG VOM 02.01. - 31.03.2026

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER VON 7%

Buchbar für Gruppen ab 12 Personen

1 Menü pro Gruppe, mind. 1 Woche im Voraus über info@trattoria-lueneburg.de

Trattoria
DE FLAVIIS