

2- ODER 3-GANG MENÜ | 1 VORSPEISE - 2 HAUPTGERICHTOPTIONEN - 1 DESSERT

Buchbar für Gruppen ab 12 Personen
1 Menü pro Gruppe, mind. 1 Woche im Voraus über info@trattoria-lueneburg.de

HERBSTMENÜS

Superdegustazione

Eine Auswahl unserer Antipasti, die zum Teilen einlädt:

Barbabietola: Rote Bete Carpaccio, Ziegenkäse-Tartufi, Kürbisconfit, Kürbiskerngranola
Polenta Concia: Gebackene Polentasticks, Gorgonzola-Mascarpone-Dip
Focaccine di Broccoli: Broccoli-Focaccia, Kapern-Mayo
Tortino di Zucca: Ofen-Butternut, Pecorino, glasierte Birne, Walnüsse
Crostino D'Autunno: Geröstetes Sauerteigbrot, Stracchino, Salsiccia, Steinpilze
Funghi Ripieni: Champignons, Knoblauch-Brösel, Pancetta-Farce

Involtini di Maiale Alla Boscaiola

Schweineroulade, Kochschinken, Scamorza, Pilzsauce,
Risolée kartoffeln, grüne Bohnen
Zwei Gänge 46,00 - Drei Gänge 56,00

Coniglio Alla Siciliana

Kaninchen geschmort sizilianische Art, Trauben, Pinienkerne,
Zwiebelkonfit, Kartoffelpurée, wilder Broccoli
Zwei Gänge 49,00 - Drei Gänge 59,00

Coda Di Rospo

Seeteufelmedaillons, gegrillter Romana, Chimichurri, Pilzrisotto
Zwei Gänge 55,00 - Drei Gänge 65,00

Fazzoletti alla Zucca

Hausgemachte Crêpes-Taschen, Butternut-Ricotta-Füllung, Bergkäse
Zwei Gänge 44,00 - Drei Gänge 54,00

Schlutzkrapfen Tiroler

Südtiroler Schlutzkrapfen, Ricotta-Spinat-Füllung, Nussbutter, Grana
Padano, Schnittlauch
Zwei Gänge 42,00 - Drei Gänge 52,00

Cassata Trifle

Biscuit, Maraschino, Ricottacreme, Pistazie, kandierte Früchte, Chantilly

Semifreddo alle Pere

Birnen-Parfait, Zartbitterschokolade, Ingwer-Brisée

GÜLTIG VOM 12.09. - 14.11.2026

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

Trattoria
DE FLAVIIS

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU EVENTS & GRUPPENRESERVIERUNGEN

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

Als 3-Gang-Menü könnt ihr eine einheitliche Vorspeise, zwei Hauptgerichte, sowie ein einheitliches Dessert auswählen (2-Gang ohne Dessert). Dies können auch Gerichte aus unserer regulären Speisekarte sein. So können wir nicht nur euch, sondern auch unserem laufenden à la carte Betrieb, gerecht werden und allen Gästen den Service bieten, den sie sich von uns wünschen.

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.

Unsere Räumlichkeiten stehen innerhalb unserer Öffnungszeiten zwischen 12:00-15:00, sowie 17:30-23:00 zur Verfügung. Eine Bewirtung außerhalb unserer Öffnungszeiten oder als geschlossene Gesellschaft bieten wir selbstverständlich auch an. Sprecht uns an und wir unterbreiten euch ein individuelles Angebot. Am Liebsten vereinbaren wir jedoch einen Termin mit euch, um uns ein Bild über eure Wünsche und Vorstellungen zu verschaffen.

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 Verfügbarkeiten rund um den geplanten Veranstaltungsabend natürlich 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