

WEIHNACHTEN

2025

Ihr habt euer Weihnachtsessen vor Augen und rechnet mit mehr als 12 Personen? In nur wenigen Schritten planen wir gemeinsam mit euch eure italienische Weihnacht! 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 oder Suppe, max. 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. 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.

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.

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.

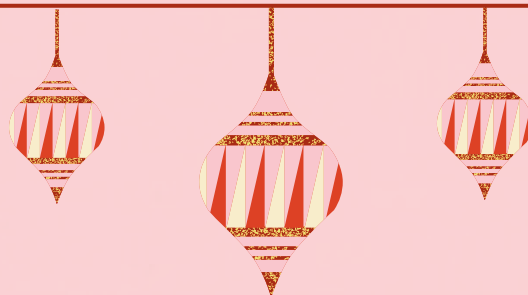
Wir freuen uns auf eine fröhliche Weihnachtszeit!

Euer Trattoria Team

Trattoria
DE FLAVIIS

WEIHNACHTS 2025

M E N Ü



3-Gang-Menü | 1 Vorspeise - 2 Hauptgerichte - 1 Dessert | ab 12 Personen

ANTIPASTI

feierlich und traditionell für die Tischmitte zum Teilen

I Cicchetti

Auswahl an buntem Fingerfood:

Formaggio Alpino e Mostarda (Alpenkäse mit Senfrüchten)

Mozzarelline in Carozza (in Brot gebackene Mozzarella)

Toskanische Fenchel-Salami

Crostini mit Leberpastete

Polpette di Verdure (Gemüsefrikadellen mit Dip)

Vol-Au-Vent ai Funghi mit Steinpilzmousse

Olive all'Ascolana (gebackene Hackfleisch-Oliven-Bällchen)

Calamari Fritti

Bruschetta Party

Gemischte Bruschetta-Variation:

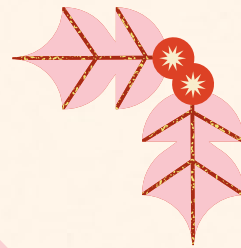
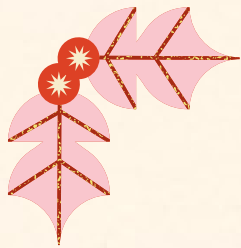
Kürbiscreme mit knusprigem Guanciale-Speck

Gorgonzola-Mascarpone-Mousse mit Walnüssen

Baslikumpesto mit gebratenen Kräuterseitlingen

Lachscarpaccio mit Zitronen-Dill-Vinaigrette

Tomatenconcassé mit Rucola



Antipasto Mare e Terra

Degustation verschiedener Antipasti:

Auberginen-Caponata

Frittata di Cime di Rapa (Stengelkohl)

Gegrillte Artischockenherzen Römische Art

Frittelle di Zucca (Kürbiskrapfen mit geräucherter Mozzarella)

Sauté di Cozze (Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauch-Sud)

Insalata Mare mit Garnelen, Sepia, Oktopus, Möhren & Sellerie

Kichererbsensalat mit gebratener Salsiccia

Vitello Tonnato

SUPPEN

Crema di Castanelli e Tartufo

Maronenpilz-Cremesuppe, gebratene Maronen, frischer Wintertrüffel

Vellutata di Natale e Capesante

Rote Bete-Kürbis-Cremesuppe, glasierter Jakobmuschel, Kastaniencrumble

Lenticchie e Salsiccia

Castelluccio-Linsensuppe, Südtiroler Speck, Salsiccia, Rosmarincroutons

HAUPTGÄNGE

Capriolo al Ginepro

Rehrückenmedaiollons mariniert in Wacholder, gegrillter Apfel, Cranberry-Relish, Kartoffelpurée

Drei Gänge € 59,00

Petto D'Anatra alle Prugne

Barbarie Entenbrust, Pflaumen-Thymian-Jus, Risotto alla Parmigiana

Drei Gänge € 57,00

Ossobuco alla Milanese

Geschmorte Kalbsbeinscheibe, Gemüsebrunoise, gegrillte Kräuterpolenta

Drei Gänge € 55,00

Involtini di Pesce Spada

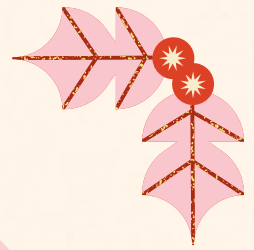
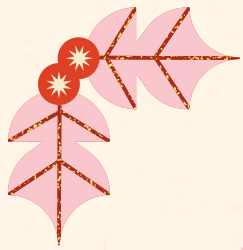
Schwertfischröllchen, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Fregola Sarda

Drei Gänge € 54,00

Tagliolini agli Scampi

Eierteig-Tagliolini, Krustentierbisque, Pistazie, Scampi-Tatar

Drei Gänge € 52,00



vegetarisch:

Ceci in Ziminio alla Ligure

Geschmorte Kichererbsen, Mangold, Chili-Rosmarin-Crostini (vegan)

Drei Gänge € 45,00

Girasoli alla Zucca

Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung, Safran-Butter, Kürbisrisolée, getrocknete Cranberries und Pinienkerne

Drei Gänge € 46,00

Cannelloni ai Funghi

Crêpes Cannelloni mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, getrüffelter Pilzsauce, gratiniert mit Mozzarella und Parmiggiano Reggiano

Drei Gänge € 48,00

Lasagna al Radicchio

Radicchio Tardivo di Treviso, Gorgonzola, Béchamel, Asiago DOP

Drei Gänge € 48,00

DESSERTS

Profiteroles

Ein Italo-Kult der Vintage-Küche: Windbeutel mit Vanillecremefüllung & Zartbitterganache

Tiramisù al Pistacchio

Unser Klassiker mal anders: Pistazientiramisù mit Mandelkrokant

Crostatina all'Arancio

Echt Italienisch: Die Crostata, mit Orange und weihnachtlicher Ricottacreme

Panna Cotta al Vin Brulè

Panna Cotta mit Glüh-Pflaumen und Cantucci-Crumble

GÜLTIG VOM 18.11.- 30.12.2025

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER VON 19%