

L'AMAR Exklusiv 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

genießen Sie **private oder geschäftliche Feiern** in einem außergewöhnlichen Rahmen:

Mit 20 bis zu 50 Gästen können Sie das **L'AMAR exklusiv** komplett für sich alleine mieten. Es umfasst den oberen Restaurantbereich mit kleiner Terrasse und den Gewölbekeller unten.

Im Gewölbekeller finden Sie ein sehr stimmungsvolles Ambiente! Er ist mit gemütlichen Sofas, kleinen Bänkchen und Stehtischen ausgestattet – eine lockere Runde ist hier gut möglich.

Gerne können Sie unsere gute Musikanlage im Gewölbekeller benutzen – dort können Sie ganz unkompliziert Ihren PC oder i-Pod anschließen. Selbstverständlich können aber auch wir Musik für Sie laufen lassen – und Tanzen kann man natürlich dort auch.

Oben im Restaurant würden wir für Sie ein Büffet aufbauen.

Das kann von einem kleinen **Antipasti-** (16 € pro Person) oder **Fingerfood Büffet** (20 € – 45 €) bis hin zu einem **3-Gänge Menü** (36 € – 45 €) reichen – mit Vorspeisenbüffet, 2 warmen Hauptgerichten zur Auswahl sowie einem Dessertbüffet. Ein **Pasta & Risotto-Büffet** (ca. 19 €) ist auch möglich.

Wir verlangen **keine Raummiete**. Sie bestimmen anhand **Ihres Budgets** was Sie gerne anbieten möchten. Der **Mindestumsatz** bei Buchung **L'AMAR Exklusiv** beträgt € 1500.

Zu Beginn wird meist ein **Aperitif** gereicht – Hugos, Sprizz oder Prosecco (0,1 l für 4,90 € oder die 0,2 Variante für 6,50 €).

Auch ein **kleines Getränkebüffet** mit einem vorher von Ihnen gewählten Rot- und Weißwein (ca. 29 € – 40 € pro Flasche) sowie Wasser (5,90 € p. Fl.) wird gerne genommen.

Alle anderen Getränke würden dann à la carte über den Service bestellt.

Gerne machen wir mit Ihnen im Vorfeld zusammen eine kleine Weindegustation bei uns im L'AMAR. Lassen Sie sich inspirieren!

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet und nur die beste Qualität wird ausgewählt. Wir verwenden weder Mikrowelle noch Fritteuse.

Gefeiert werden darf bis kurz vor 1 Uhr. Trinkgelder bitte in bar bezahlen.

Nachfolgend finden Sie aktuelle Beispiele für die diversen Büffets & Menüs.

Wir freuen uns auf Ihre Terminanfrage!

Herzliche Grüße aus dem L'AMAR

Tel.: 089. 54 89 23 27 · Fax: 089. 54 89 23 28 · info@cafelamar.de · www.cafelamar.de

**Antipasti Büffet
pro Person 18.-- €**

Italienische Antipasti
mit Oliven, Artischocken,
gegrilltem Gemüse,
Südtiroler Speck-Involtini mit Taleggio
Couscous-Salat

**Antipasti Büffet inkl. Dessert
pro Person 20.-- €**

Mango Panna Cotta mit Minze
Schoko Mousse mit Mandeln

Fingerfood –Buffet

pro Person 31,-- €

Lachs-Tatar

Auberginen-Mousse

Couscous- Salat

Gebratene Garnele

Risotto mit Zucchini und Cherry-Tomaten

Italienische Hackfleischbällchen

Dessert Buffet

Schoko-Mousse mit Mango-Ragout

Zitronen-Mousse

3-Gänge-Menü € 45,-- pro Person

4-Gänge-Menü € 51,-- pro Person

Bitte stellen Sie im Vorfeld Ihr Menü zusammen:

eine Vorspeise und eine Pasta-/Risotto-Variante für alle Gäste,
Hauptgericht Wahlmöglichkeit mit jeweils einem Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Gericht
sowie ein Dessert für jeden Gast

Amuse Gueule

* * * * *

Taleggio-Mousse auf Tomaten-Carpaccio und Basilikum-Gelee
Bresaola mit Feld-Salat, Balsamico Invecchiato und Parmesan-Chips
Gebeiztes Lachs-Tatar, dazu Süßkartoffeln-Limetten-Salat und Meerrettich-Espuma
Hirse-Saté-Spieße mit Erdnuss-Salsa und erfrischendem Salat (vegan)
Marokkanischer Couscous-Salat, dazu Gurken-Gelee und Minz-Joghurt (vegan)

* * * * *

Risotto mit Pistazien, Scampi und Proseccoschaum
Gnocchetti mit Rinderstreifen und Cherry Tomaten
Handgemachte Ravioli mit Auberginen-Ziegenkäse-Füllung in Parmesanbutter
Birnen-Risotto mit karamellisierten Nüssen (vegan)

* * * * *

Kalb-Scaloppine in der rosa Pfefferkruste auf Ofen-Gemüse und cremiger Polenta
Entrecote im Schalotten-Balsamico-Jus auf Gemüse-Julienne und Grill-Kartoffel

* * * * *

Lachsfilet in der Zitrus-Kruste auf geschmortem Thymian-Fenchel und schwarzem Reis
Doradenfilet pochiert auf Mangold und Süßkartoffel-Timbal

* * * * *

Falafel mit Orangen-Zucchini-Gemüse, Sesamkarotten, Kräuter-Couscous und Curry-Raita (vegan)
Tofu-Spieße mit Kokos-Curry-Gemüse, Dal, Apfel-Ingwer-Chutney und Basmati-Reis (vegan)

* * * * *

Crème Brulée

Mille Feuille mit Mascarpone-Creme und frischen Früchten
Zitronen-Mousse mit Mango Salat (vegan)
Schoko-Nougat-Mousse mit Mangoschaum (vegan)

Mit **Weinbegleitung** plus 20,-- € pro Person, inklusive Aperitif des Hauses