

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

OCA AL FORNO PER LA CASA

Gänsebraten für Ihre Feier zu Hause

auf Vorbestellung ab 3. Nov. bis 24. Dez. 2019

OCA AL FORNO SUPERIORE

Besondere deutsche Freilandgans, ausschließlich gefüttert mit Gras, Hafer, Weizen und Mais

Knusprig gebratene Gans, vortranchiert im Chafing-Dish mit: Braten- und Preiselbeer-Sauce, glasierten Kastanien, Bratapfel mit Marzipan-Sultaninen Füllung, gratiniertem Fenchel, Apfel-Rotkohl, hausgemachten Brot-Basilikum-Knödeln und gebratener Polenta

ca. 4,5 kg ausreichend für 4 - 5 Pers. Abholpreis 139,00 €
für jede weitere Person 29,00 €



OCA AL FORNO ECONOMICA

Knusprig gebratene osteuropäische Gans, Beilagen und Zubereitung wie oben

ca. 4,5 kg ausreichend für 4 - 5 Pers. Abholpreis 109,00 €
für jede weitere Person 24,00 €

Suppenempfehlung

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO AI DUE FUNGHI
Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer, getrocknete Steinpilze und Einlage aus frischen Cremechampignons

1 Liter ausreichend für 4 - 5 Pers. Abholpreis 28,00 €
für jede weitere Person 4,50 €

Vorspeisenempfehlung

PATATE AL TONNATO CON CAFFÈ

Kartoffeln mit Kaffee-Thunfischcreme und Kaffeepulver

1 Platte ausreichend für 4 - 5 Pers. Abholpreis 44,00 €
für jede weitere Person 8,50 €

Dessertempfehlung

PANETTONE CON LIMONCELLO E MANDARINI

Weihnachtskuchen mit Sultaninen und kandierten Orangenschalen, Limoncello Likör, geschichtet mit Vanillecreme, dekoriert mit Sahne und Mandarinen

1 Kuchen ausreichend für 4 - 5 Pers. Abholpreis 28,00 €
für jede weitere Pers. 4,50 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 - ein Stück Italien für Sie

Menu delle Streghe - Halloweenmenu

4-Gänge-Menu ausgesucht aus Spezialitäten der Saisonkarte von 1. bis 31. Oktober 2019



Antipasto - Vorspeise

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico

Primo - Zwischengericht

PASTA FRESCA AL RAGOUT D'AGNELLO E ZUCCA

Apulische frische Nudeln mit Lammragout und Kürbis

Secondo a scelta - Hauptgericht wahlweise

SALMONE ALLA CREMA CON ZUCCA

Lachsfilet in Sahnesauce mit Kürbis

oder

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

Entrecote gegrillt, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Contorni - Beilagen zu dem Hauptgericht

PATATE AL TARTUFO E VERDURA DEL GIORNO

Naturkartoffeln mit schwarzen Trüffeln, weißem

Trüffelöl und Tagesgemüse, bestreut mit Parmesan

Dolce - Dessert

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Menu p. P. 39,50 €

Küche täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr, 47057 Duisburg, Danziger Str. 26

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Tel.: 02 03-37 00 44