

Angebot I

La Villetta

Mo – Sa von 12 bis 20 Uhr

Kochbox – 3 Gänge
Das Baukastensystem für Ihre Pfanne

Gang 1

Tomatensuppe
mit Basilikum und Büffelmozzarella

Gang 2

Hirschragout grob Moritzburger Jagd
mit Wirsing und Serviettenknödeln

Gang 3

Tiramisu

Preis für 2 Pax
inkl. Wein

75,- €

Angebot II

La Villetta

Kochbox - Einzelgerichte
Das Baukastensystem für Ihre Pfanne

Speise 1

Tomatensuppe

mit Basilikum und Büffelmozzarella

7,50

Speise 2

Penne

mit Kalbfleischstreifen Pilzen und leichter Senfsauce

15,00

Speise 3

Maltagliati

mit Wirsing Tiroler Speck und Bergkäse

14,00

Speise 4

Rinderfilet Neuseeland

mit kleinem Gemüse und Süßkartoffelpüree

24,00

Angebot I

KOCHANLEITUNG

La Villetta

Kochbox - 3 Gänge
Das Baukastensystem für Ihre Pfanne

Gang 1

Tomatensuppe

Suppe in einem Topf erhitzen.
Einlagen hinzugeben.

Gang 2

Hirschragout

Gemüse und Ragout
für 15 Minuten im nicht kochenden Wasserbad erhitzen.
(im Vakuumierbeutel)
Knödel in Butter anbraten.
Sauce in einem Topf erwärmen.

Gang 3

Tiramisu

Genussfertig.

Angebot II

KOCHANLEITUNG

La Villetta

Kochbox - Einzelgerichte
Das Baukastensystem für Ihre Pfanne

Speise 1

Tomatensuppe

Suppe in einem Topf erhitzen.
Einlagen hinzugeben.

Speise 2

Penne

Wassertopf mit ausreichend Salz zum Kochen bringen.
Pasta für 11 Minuten ins Wasser geben. Pasta abgießen und zur Sauce geben.

Speise 3

Maltagliati

Wassertopf mit ausreichend Salz zum Kochen bringen.
Pasta für 6 Minuten ins Wasser geben.
Pasta und Sauce vermengen.

Speise 4

Rinderfilet Neuseeland

Rinderfilet beidseitig 2 Minuten scharf anbraten
und 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben.
Gemüse und Süßkartoffelpüree in einem Wasserbad erwärmen.
(im Vakuumierbeutel)