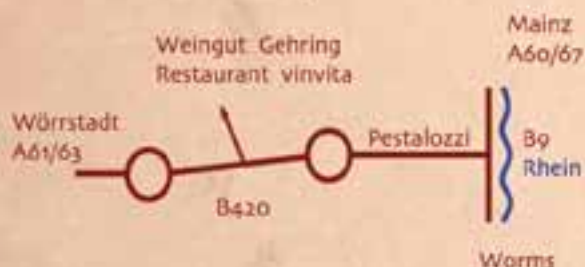




Cucina Mediterranea
Restaurant im Weingut Gehring
Ausserhalb 17 a. d. B420
55283 Nierstein
Tel: 06133 5099160
caruso@vinivita.de
www.vinivita.de

Öffnungszeiten:
Montags bis Freitag ab 17:00 Uhr
Samstags ab 16:00 Uhr
Sonntags Brunch von 10:00 bis 15:00 Uhr
ab 17:00 Uhr a la carte bis 21:00 Uhr
und nach vereinbarung.



**Gastronomiebetrieb
des Jahres 2010**

Silvester im vinivita con Caruso

feiern und gut
ins Neue Jahr kommen.



Der Preis für das „Gold-Silvester“
beträgt 82,50 € p.P. inkl. Empfang und
Silvester-Umtrunk, exkl. sonstiger Getränke.

Reservierung für limitierte Plätze bis
100 Personen unter 06133 5099160
im Restaurant vinivita con Caruso oder
im Weingut Gehring unter 06133 5470
Anmeldung mit Vorkasse.

Einzahlungen auf das Konto von
Herrn Caruso:

Kontonr. 76 27 73 026
BLZ 551 900 00 bei der MVB
Betreff „Gold-Silvester“
oder im Restaurant.

Mit Zahlungseingang ist die
Anmeldung verbindlich.

Bei Stornierungen bis zum
15.12.2010 entstehen 50% Stornogebühr.

Die auszugsweise oder vollständige Reproduktion bzw. Vervielfältigung
dieses Prospekts, sowie die Verwendung von Texten und Bildern für die
Nutzung jedweder Art ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung
von vinivita con Caruso zulässig.

GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO



vinivita con Caruso



„Gold-Silvester“
2011 - 2012

Das Spektakel zum Jahreswechsel
steht vor der Tür...

Gibt es etwas schöneres, als mitten in
den Weinbergen im Restaurant
Vinivita con Caruso Silvester zu feiern?

Verabschieden Sie das alte Jahr und
genießen Sie einen wundervollen
Start in das Neue.

Wir möchten Sie auch in diesem
Jahr in unser
Restaurant Vinivita con Caruso,
im Weingut Gehring in Nierstein einladen.



Wir haben für Sie ein einmaliges Silvesterbüfett zum Jahreswechsel zusammengestellt, mit dem Sie sich bestens in die richtige Neujahrstimmung bringen können.

Dieses Jahr beginnen wir mit einem Glas Sekt, Crostini Toscani und Finger Food

Ab 20:00 Uhr fangen wir mit einem vielfältigen Vorspeisenbüfett an, als kulinarisches Highlight geht es weiter mit dem warmen Büfett.

Danach lassen Sie sich verwöhnen mit einem fantasievollen Dessertbüfett vom Chef.

Für musikalische Untermalung und gute Laune sorgt DJ Partybär aus Wiesbaden.



Freuen können Sie sich außerdem auf eine einzigartige Atmosphäre – besonders, wenn Sie die letzten Minuten des alten Jahres auf unserer Terrasse mit einem Glas Sekt und einem Feuerwerk verbringen.

Nach typischer italienischer Tradition reichen wir als erste Mahlzeit im Neuen Jahr eine Linsensuppe, die uns Glück und Gesundheit im Neuen Jahr bringt.

MENU

APERITIVO DI BENVENUTO CON
CROSTINI TOSCANI E FINGERFOOD

Welcome Drink
mit Crostini Toscani und Finger Food

ANTIPASTI AL BUFFET
Vorspeisenbüfett

CARPACCIO DI BRESAOLA E PARMIGIANO
dünner luftgetrockneter italienischer
Rinderschinken und Parmesankäse

INSALATA DI FRUTTI DI MARE FRESCA
Frischer Meeresfrüchtesalat

KOKTAIL GARNELEN AL VERDE
Garnelencocktail

INVOLTINI ANANAS E
SPEKTIROL RUCOLA SAUCE
Ananas-Röllchen gefüllt mit
Tiroler Speck in Rucolasauce

PROSCIUTTO DI LANGHIRANO CON
MOUSSE DI FORMAGIO
Parmaschinken aus Langhirano in Käsesauce

INVOLTINI DI PRAGA ALLA ZINGARA
Schinken-Röllchen gefüllt nach Zigeuner Art

INVOLTINI DI SALMONE RIPIENI CON
KOMPOT DI GAMBERI E MOSTARDA DI PERE
Geräucherte Lachs-Röllchen gefüllt mit
Birnenmostarda und Shrimps

VARIAZIONI DI INSALATE DAL MONDO
Verschiedene Salatvariationen

VERDURE GRIGLIATE
Gegrilltes Gemüse

MENU

BUFFET CALDO
Warmes Büfett

RAVIOLI IN CREMA DI NOCI E TARTUFO
Ravioli in Nuss-Trüffelcremesauce

TORTELLI IN BRODO DI CINGHIALE
frische Nudeln in Wildschweinbrühe

FILETTO DI SALMONE ALLO ZAFFERANO
Lachsfilet in Safransauce

TACCHINO MARINATO AGLI AGRUMI
Marinierte Putenbrust in Zitrusfrüchten

BRASATO DI VITELLO
Kalbsschmorbraten

CONTORNI
Beilagen

PATATE NOVELLE AL FORNO
Überbackene Babykartoffeln

FUNGHI TRIFOLATI
Sautierte Champignons

BROCCOLI, SPINACI

DOLCI
Dessert

FANTASIE DELLO CHEF E DOLCE DI FINE
ANNO (PANETTONE)
ZUPPA DI LENTICCHIE A MEZZANOTTE
Als Glücksbringer ins Neue Jahr
gibt es Linsensuppe

vinivita
con Caruso