Monti Monaco Frühlings-Box

Der Frühling ist da und Ostern steht vor der Tür. Es gibt also viele Gründe für ein tolles Menü für Zuhause und zum selbst fertigkochen. Von unserem Küchenteam liebevoll zusammengestellt wählen Sie nur noch den Hauptgang aus und stellen das Menü zuhause ganz einfach fertig. Alle weiterhin benötigten Zutaten sowie eine Anleitung liegt jedem Menü bei. Die Gerichte sind bereits so vorbereitet, dass es nur noch weniger Handgriffe bedarf, um ein perfektes Menü zu kredenzen, ohne all zu viel Zeit dafür aufzuwenden.

Ihre Bestellungen nehmen wir jeweils bis donnerstags unter info@montimonaco.de oder unter Tel. 089 – 76 70 28 68 entgegen. Ihre vorbestellten Menü-Boxen können Sie dann immer freitags und samstags ab 15h im Monti Monaco in der Zenettistraße 11 abholen. (**Achtung:** Auch am Ostersonntag von 12-15h). Parkplätz sind ausreichend vorhanden und das ein oder andere Fläschchen Wein darf selbstverständlich auch noch mitgenommen werden – der Shop ist ebenfalls geöffnet.

Wir wünschen Buon Appetito & viel Spaß bei der Küchenparty!

Monti Monaco Frühlings-Box

VORSPEISE

Avocado-Flusskrebs-Tatar
al Limone mit Granatapfelkernen

PRIMO

Hausgemachte Ravioli gef. mit Spargel & Burrata
in Salsa di Burro, Pomodorini & Spargel

HAUPTSPEISE (bitte wählen)

Lammhaxe
mit Jus, Süßkartoffelpurée und Prinzessbohnen

ODER

Seeteufel
in Salsa di Vino Biancho mit Spargel & kleinen Kartoffeln

DOLCE

Pastiera Napoletana
Neapolitanischer Osterkuchen

Preis pro Person: 59,90€

Dazu empfehlen wir:

Kornell, Pinot Bianco Eich, Südtirol
Südtirol * 0,75l * 20€

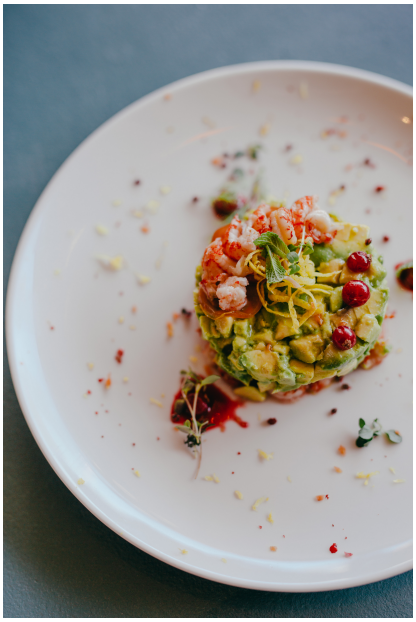
Girlan Sauvignon Flora
Südtirol * 0,75l * 35€

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico
Toskana * 0,75l* 25€

Mazzei Philip Cabernet Sauvignon
Toskana * 0,75l* 30€

Mazzei Chianti Classico Gran Selezione 2017
Toskana * 0,75l* 45€

Zubereitung Frühlingsmenü



VORSPEISE

Avocado-Flusskrebs-Tatar al Limone mit Granatapfelkernen

Das Glas auf einem Teller platzieren, bei Bedarf noch etwas Salz, Pfeffer und Zitrone hinzugeben und mit Monti Ciabatta genießen.

PRIMO

Hausgemachte Ravioli gef. mit Burrata & Spargel in Salsa di Burro, Pomodorini & Spargel

Die Salsa in eine Pfanne geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und die Ravioli dazugeben. Diese sind bereits vorgekocht, dementsprechend 2 min. in der Pfanne schwenken, so dass sich Ravioli und Salsa verbinden. Bei Bedarf noch etwas Butter und geriebenen Parmesan hinzufügen. Auf zwei Tellern anrichten und mit einem Basilikum oder gerösteten Pinienkernen garnieren.

Zubereitung Frühlingsmenü

HAUPTSPEISE

Lammhaxe mit Jus, Süßkartoffelpurée und Prinzessbohnen

Die Jus in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze erwärmen. Die Lammhaxe im Vakuumbeutel im Wasserbad langsam erhitzen (nicht zum Kochen bringen). Anschließend aus dem Beutel nehmen und zur Jos dazugeben. Das Süßkartoffelpurée mit etwas Olivenöl oder wahlweise Butter in einer Pfanne kurz erwärmen. Die Prinzessbohnen mit Olivenöl oder Butter in einer separaten Pfanne ebenfalls kurz erwärmen. Das Süßkartoffelpurée aus einem vorgewärmten Teller verteilen, Die Prinzessbohnen daneben und die Lammhaxe auf dem Purée platzieren. Die Jus ganz nach Geschmack über das Fleisch und die Beilagen oder daneben träufeln.

Seeteufel in Salsa di Vino Biancho mit Spargel & kleinen Kartoffeln

Einen Topf oder eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Seeteufel dazugeben, kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend die Salsa dazu geben. Den Seeteufel nach Bedarf in der Pfanne wenden, so dass er sich mit der Salsa verbindet. Bei Bedarf etwas Olivenöl (oder Butter für mehr Sämigkeit) dazugeben. Spargel, Kartoffeln und Pomodorini mit etwas Olivenöl oder wahlweise Butter in einer Pfanne kurz erhitzen. Den Seeteufel mit dem Gemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Salsa über dem Seeteufel verteilen.

Zubereitung Frühlingsmenü

DOLCE

Pastiera Napoletana (Neapolitanischer Osterkuchen)

Die Pastiera anschneiden und auf einem Dessertteller platzieren. Bei Bedarf mit etwas Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Beeren verzieren.

Sarah & und das Monti Monaco Team wünschen Buon Appetito und einen wunderschönen Start in den Frühling mit ganz viel ❤️❤️❤️!