

*S*an Valentino

*V*alentinstag

Am 14. Februar wird weltweit der Tag der Liebenden gefeiert.

Bei Kerzenschein präsentieren wir Ihnen am

Sonntag, den 14. Februar 2016

ein Menü für Verliebte und für die Lieben.

Falls Sie Interesse haben, diesen Abend bei uns zu verbringen, bitten wir Sie um baldige telefonische Anmeldung mit Personenzahl, da wir nur über ein begrenztes Platzkontingent verfügen.

Sie erreichen uns telefonisch unter folgender Nummer: **05753 568**

Cordiali Saluti & Grazie

Famiglia Poi

Ristorante Salve
Rolfshagener Strasse 65
D- 31749 Auetal

Bitte beachten Sie, dass in unserem Haus nur Barzahlung möglich ist!



präsentiert: 

Für unsere Gäste „nur“ das Beste....



Tag der **Liebenden** am 14. Februar 2016



Menü des Abends

für den Mann

„COÍ“- Secco bianco & Gin ein herb, prickelndes Vorspiel.

Ein Kribbeln im Mund und Schmetterlinge im Bauch...
...lässt die Gedanken tanzen....

Luftgetrockneter Schinken mit Marsala-Feigen-Komposition
eine Geschmackskomposition, welche mit der Frucht der Scham zu
einer sündigen Einheit verschmelzen...

Ravioli mit Gorgonzola-Feigen-Mohn-Füllung
Kleine „Liebeskissen“ gefüllt mit der „süßesten“ Frucht
und der benebelnden Pflanze...

Parmesan-Schiffchen mit Fenchel-Mango-Salat
...gemeinsam im gleichen Boot sitzen ...

Schweinefilet in Apfel-Calvados auf Rote Beete
eine Farbkomposition aus kräftegebenden Fleisch
und der „verbotenen“ Frucht...

Mascarpone-Orangen-Creme in warmer Schokoladensauce
kleine süße „Verrücktheit“, heiß und kalt... Gegensätze ziehen sich an...

Mocca-Kaffee schön, daß Koffein nicht nur schmecken kann...

Liquore „Carciofo & Vaniglia“

Artischocke- schon bei den Römern war die Pflanze heiß begehrt...
nicht nur der Alkohol lässt die Sinne schweifen...

Zum Menü teilen Sie sich eine Flasche „COÍ“ - Secco Rosso
(ein prickelnder, roter Mund-Schmaus)

Preis für 2 Personen 119,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass in unserem Haus nur Barzahlung möglich ist!

Menü des Abends

für die Frau

„COÍ“- Secco bianco & Gin ein herb, prickelndes Vorspiel.

Ein Kribbeln im Mund und Schmetterlinge im Bauch...
...lässt die Gedanken tanzen....

Tafeltrauben - Shrimps - Komposition
Traube um Traube, Shrimps um Shrimps...
kleinste Einheiten verschmelzen zum großem Ganzen...

Lasagne mit Ricotta-Spinat und rotem Kaviar
Schicht um Schicht verschmelzen zu einer sündigen Einheit ...
angereichert mit Kaviar, die wirksame Nascherei der Liebhaber...

Parmesan-Schiffchen mit Fenchel-Mango-Salat
...gemeinsam im gleichen Boot sitzen ...

Frischer Thunfisch auf Apfelcarpaccio
Ein wohlschmeckender Eiweißlieferant...
... auf einem Bett der „verbotenen“ Frucht...

Mascarpone-Orangen-Creme in warmer Schokoladensauce
kleine süße „Verrücktheit“, heiß und kalt... Gegensätze ziehen sich an...

Mocca-Kaffee schön, daß Koffein nicht nur schmecken kann...

Liquore „Mandarino“

Mandarine - Ein süßer Höhepunkt...