



BARDOLINO  
FINE.FOOD.HOTEL

Samstag, 08.05.2021 von 17 bis 20 Uhr

&

Sonntag, 09.05.2021 von 11 bis 14 Uhr

## Muttertag To Go

Vorbestellungen bis zum Vortag um 14 Uhr telefonisch unter 0911 9411890 oder per Email an: [to-go@restaurant-bardolino.de](mailto:to-go@restaurant-bardolino.de) (Telefonnr. & Abholzeit angeben)

### MUTTERTAGS-MENÜ /

AB 2 PERS. PRO PERS. 48,80 €  
(EINZELSPESIEN ZUM EINZELPREIS)

#### SPARGEL „ZU LAND & ZUR SEE“

mit gekräutertem Spanferkel-Carpaccio und holländischer Sauce &  
Oktopus-Carpaccio mit Basilikumpesto und Bronte-Pistazien  
(18,80 €)

#### HAUPTSPEISE ZUR AUSWAHL

Schottischer Lachs mit Bärlauchpesto und Prosecco, serviert mit Gemüse und Kartoffeln  
(22,80 €)

oder

Kalbsfilet vom Grill tranchiert an Rotweinreduktion, Spitzmorcheln und grünen Pfefferkörnern,  
serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
(24,80 €)

#### DUETTO DESSERT

Baileys-Tiramisù mit Irish Cream & frischer Erdbeer-Minzesalat  
(8,80 €)

### GLEICH GENIESSEN ODER AM NÄCHSTEN TAG:

Sie können das Menü am Samstag (Vorabend) von 17 bis 20 Uhr oder Sonntag von 11 bis 14 Uhr abholen. Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet. So können Sie das Menü auf Wunsch auch am Folgetag genießen. Wir empfehlen die Hauptspeisen wie folgt aufzuwärmen:

- 1) Heizen Sie Ihren Ofen auf 80°C vor (Umluft).
- 2) Nehmen Sie den transparenten Deckel der Verpackung ab.
- 3) Nur der untere Teil der Verpackung ist bis zu 100°C wärmeresistent (und mikrowellengeeignet).
- 4) Fügen Sie nach Bedarf etwas Wasser hinzu und wärmen Sie die Hauptspeisen ca. 15 Min. im Ofen auf.



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.