



DON GIOVANNI KOCHSCHULE

MENÜS



By Chef Marilu

weitere Infos unter
www.don-giovanni-leipzig.de
0341- 30 8888 0



MENÜ I

"PIATTI DELLA CASA "

I.GANG

PROSCIUTTO E MELONE

Original Parmaschinken
16 Monate Luftgetrocknet
Honigmelone / Oliven / Ciabatta Brot

2.GANG

LASAGNE AL FORNO

DER KLASSIKER AUS DER EMILIA-ROMAGNA

Hausgemachte Lasagne
mit traditionellem Ragù alla Bolognese
100% Rinderhack / Bechamel
im Ofen mit Mozzarella gebacken –

55 €

PRO PERSON

WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“





MENÜ II

"PIATTI DELLA TERRA"

I. GANG

VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch / Thunfisch / Kapern /
rote Zwiebeln / Ciabattabrot

2. GANG

FILETTO DI MAIALE IN CAROZZA

Schweinefilet / Mozzarella / Rosmarin /
Blattspinat / Teigmantel
Steinpilzrahm / Kartoffel Gratin

55€
PRO PERSON



WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“



MENÜ III

"PIATTI VEGETARIANI"

I. GANG

ANTIPASTI ALL' ITALIANA

Auberginen im Parmesanmantel / gefüllte
Zucchini / Knoblaucholiven / Ofenpaprika
Parmaschinken auf Honigmelone /
Mozzarella & Tomaten / Basilikum
Artischocken / getrocknete Tomaten /
Crespelle / Ciabattabrot

2. GANG

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Der echte originale Auberginenauflauf!
Aubergine / Tomatensugo / Mozzarella

55€

PRO PERSON

WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“



**DON
GIOVANNI**

Hotel & Ristorante



MENÜ IV

"PIATTI CLASSICI ITALIANI "

I. GANG

BRUSCHETTA PUGLIESE

Ciabatta Brot / Strauchtomaten

Knoblauch / Basilikum

Olio di Oliva Extra Virgine

2. GANG

PASTA ALLA GENOVESE

Das echte originale Rezept!

Pasta / Basilikum / Blattpetersilie /

Olivenöl / Nüsse / Parmesan /

Burrata original

55€

PRO PERSON



**DON
GIOVANNI**

Hotel & Ristorante

WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“

MENÜ V

"PIATTI DI PIZZERIA"

1. GANG

ZUPPA DI AGLIO

Knoblauch / Gemüsebouillion / Ei /
Ciabattabrot

2. GANG

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Pizza aus dem Holzofen!
Tomatensugo / Mozzarella /
Basilikum / Parmigiano Reggiano /
Rucola / Cherrytomaten

Montag

55€

PRO PERSON



WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“

OPTIONAL
DREI- GÄNGE MENÜ
FÜR GESCHLOSSENE GRUPPEN

Für geschlossene Gruppen ab 12 Personen
bieten wir die Möglichkeit,
Ihr Menü um einen
3. Gang "Dessert" zu erweitern.

Aufpreis: 15,00 € pro Person
Gesamtpreis:
Kochkurs-Menü
inkl. Dessert: 70,00 € pro Person

Unsere Dessert-Auswahl:

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Zitronensorbet
- Himbeersorbet
- Zabaione

HINWEIS:

*Das Dessert wird einheitlich für die gesamte Gruppe ausgewählt.
Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl bei der Buchung mit.*

WOCHEND PAUSCHALE

*Für Kochkurse die am Freitag oder Samstag stattfinden
fällt eine Wochenends Pauschale von
10 € pro Person zusätzlich an.*

WIR VERRATEN IHNEN DIE GEHEIMNISSE
„DER ECHTEN ITALIENISCHEN ESSKULTUR“



LOCATION

Don Giovanni Leipzig
Schwartzestraße 1
04229 Leipzig

BUCHUNG

0341 - 30 8888 0

mail@don-giovanni-leipzig.de

www.don-giovanni-leipzig.de

 [dongiovannileipzig](https://www.instagram.com/dongiovannileipzig)



LA VERA CUCINA ITALIANA...