



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## **DIE CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS**

### **BAILLIAGE BAVIÈRE ORIENTALE**

vertreten durch **Joachim Hüther, Bailli**

und die

### **Osteria Luna Rossa**

vertreten durch **Paula Benchea, Inhaberin und Chefköchin**

laden ein zum **Dîner Maison**

nach 93047 Regensburg, Fischgässel 1

**am Mittwoch, den 20. November 2024 um 18.30 Uhr.**

Kleiderordnung: Anzug/Sakko für die Herren, casual chic für die Damen.  
Inthronisierte Mitglieder tragen ihre Insignien.

Preis pro Person: 115.- € für das 4-Gang-Menü  
mit Wein, Wasser und Espresso sowie den Aperitif mit Fingerfood.  
Gäste können gerne angemeldet werden!

Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag für das Dîner Maison auf das Konto der Chaîne:

**IBAN DE07 5125 0000 0039 0045 85**

Ihre Anmeldung wird nur berücksichtigt, wenn der Gesamtbetrag bis Anmeldeschluss (13.11.2024) gutgeschrieben worden ist. **Bitte gewählten Hauptgang bei Überweisung angeben!**  
Sie erhalten keine Anmeldebestätigung. Sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, werden Sie informiert.

Die Osteria Luna Rossa ist Veranstalter und Rechnungssteller dieses Dîners.  
Die Bailliage Bavière Orientale ist lediglich für das Inkasso (durchlaufender Posten) verantwortlich und handelt im Namen und für Rechnung des veranstaltenden Restaurants.



## **MENÜ**

### **Aperitif Autumn Aperol Spritz oder Crémant**

mit Fingerfood

### **„Ravioli“ von Roter Beete**

getrüffelter Ziegenkäse/Baby-Buffalo Mozzarella/Wildkräutersalat

\*\*\*

### **Tagliolini mit Trüffel**

und knusprigem Parmesan

\*\*\*

### **Oktopus vom Grill**

lauwarmer Fenchel-Oliven-Kapern Salat/Salsa Verde

**ODER**

### **Rinderfilet vom Grill**

Kürbispüree/wilder Broccoli/Balsamico Sauce

\*\*\*

### **Baci**

Minitörtchen/Crema di caffè/Erdbeeren

Aperitif - Etienne Cremant de Loire AOC, Bouvet Ladubay, Loire Tal  
Weisswein - Südtiroler Weißburgunder DOC, St. Michael Eppan, Südtirol  
Rotwein - Sangiovese Superiore DOC, Agricola Bassi Emilia Romagna

