



Apéro- und Bankett

CARUSO
RISTORANTE

■ Einzelne Apéro Komponenten

Grana Padano-Rocks im Weck-Glas
Crissini mit Rohschinken
Grüne/Schwarze Oliven im Weck-Glas
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
Antipasti-Salat mariniert im Weck-Glas
Crostini mit hausgemachtem Oliventapenade
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig
Blätterteiggebäck mit Spinat
Blätterteiggebäck mit Käse, Zwiebeln und Speck

■Preis pro Person je Komponente

CHF 4.00

Crêpe gefüllt mit geräuchertem Lachs, Spinat und Kräuterfrischkäse
Gefüllte Focaccia (Lachs, Thon oder Rohschinken)
Früchte Spiessli
Melonenschnitt mit Rohschinken

■Preis pro Person je Komponente

CHF 5.50

Lachstatar auf einem Löffel mit Senf-Dill-Sause
Gebratene Riesencrevette auf Fenchel-Orangensalat im Weck-Glas
Rindstatar mariniert nach Art des Hauses auf geröstetem Brot

■Preis pro Person je Komponente

CHF 6.50

■ Pizza-Apéro

Wählen Sie aus unserer Pizza-Karte die Wunsch-Pizzas aus
und wir schneiden sie in passende Stücke

■Preis gemäss Pizzakarte

■ Antipasti

Auswahl an Trockenfleisch, scharfer Salami, Büffelmozzarella, Speck, grillierten Gemüsespezialitäten, getrockneten Tomaten, grillierten Artischocken, Oliven, Grana Padano-Käse und Pizza-Brot

■Preis pro Person

CHF 23.00

■ 3 Gang Menuvorschläge Bankette

Menu Milanese

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe mit Pesto Rahm

Piccata alla Milanese con risotto allo zafferano

Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan mit Safranrisotto und Gemüse-Garnitur

Panna cotta con salsa alle fragole

Hausgemachtes Rahmköpfchen im Weck Glas mit Erdbeersauce und einer Früchtegarnitur

■Preis pro Person

CHF 68.00

Menu della Nonna

Minestrone di verdura

Minestrone mit Gartengemüse

Saltimbocca di vitello alla romana (Involtini)

Gerolltes Kalbsschnitzel mit Prosciutto Crudo und Salbei an einer Marsalasauce, dazu Grana Padano-Risotto und Blattspinat

Mousse al cioccolato con amaretti

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Amarettostückchen

■Preis pro Person

CHF 68.00

■ 3 Gang Menuvorschläge Bankette

Menu Pesce

Salmone affumicato con rafano

Geräucherter Lachs ausgarniert mit einer Senf-Dill-Sauce,
dazu getoastetes Brot

Filetto di Sogliola (Fagottino)

Gefüllte Seezunge mit Mozzarella und Spinat
an einer Safransauce, dazu Weisswein-Risotto

Sorbetto al limone con limoncello

Zitronensorbet im Glas mit einem guten
Schuss Limoncello verfeinert

■ Preis pro Person

CHF 73.00

Menu Calabrese

Carpaccio di manzo

Dünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit
Grana Padano-Flocken, Limonen Öl und Rucola

Petto di pollo al limone

Grillierte Pouletbrust an Zitronensauce,
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüse-Garnitur

Duetto della casa

Hausgemachter lauwarmer Schokoldenkuchen,
eine Kugel Vanilleglace, ausgarniert mit Rahm

■ Preis pro Person

CHF 72.00

■ 3 Gang Menuvorschläge Bankette

Menu Toscana

Girasole panna e funghi porcini in salsa di tartufo

Hausgemachte gefüllte Girasole mit Steinpilzen
an einer Trüffelrahmsauce

Brasato al vecchio barolo con polenta e verdura

Rindsschmorbraten an Barolosauce, dazu eine sämige
Tessiner Polenta und Gemüse-Garnitur

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu

■ Preis pro Person

CHF 73.00

Menu Caruso

Vitello tonnato «Caruso»

Zart gegarter und dünn geschnittener Kalbsbraten mit Kapern
an einer hausgemachten Thunfischsauce

Bistecca di vitello alla forestiera

Grilliertes Kalbssteak an Pilzsauce,
dazu Grana Padano-Risotto und Gemüse-Garnitur

Cannoli

Sizilianisches Dessert: frittierte Teigrollen gefüllt mit Ricotta,
Schokostückchen, dazu eine Kugel Zitronensorbet

■ Preis pro Person

CHF 86.00

■ 3 Gang Menuvorschläge Bankette

Menu Tradizionale

Mozzarella di bufala e pomodoro «alla Caprese»

San Marzano Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig

Controfiletto di manzo alla salsa di pepe verde

Grilliertes geschnittenes Entrecôte an einer grünen Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und eine Gemüse-Garnitur

Panna cotta con salsa alla fragole

Panna cotta mit hausgemachter Erdbeersauce und Fruchtgarnitur

■Preis pro Person

CHF 78.00

Menu Sicilia

Insalata Caruso di stagione

Ein Mischsalat nach Caruso Art, garniert mit Nüssen und Kernen

Filetto d'agnello alla provenzale

Rosa grilliertes Lammfilet, überbacken mit einer Kräuterkruste, Barolo-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse-Garnitur

Torta della nonna

Kuchenstück mit einer Vanille-Zitronen-Crème, dazu Rahm

■Preis pro Person

CHF 68.00

■ 4 Gang Menuvorschläge Bankette

Menu Rusticale

Carpaaccio di bresaola

Nüsslisalat mit einem Fächer von dünn geschnittenem Bresaola-Trockenfleisch,
mit Grana Padano-Splitter an einem Granatapfel-Dressing

Crema di pomodoro al pesto

Hausgemachte Tomatensuppe mit Pesto-Rahm

Filetto di manzo

Grilliertes Rindsfilet «Irland, von der Grüne Insel» an einer Pfeffersauce,
dazu Prosecco-Risotto und Gemüse-Garnitur

Sorbetto di limone alla Vodka

Zitronensorbet mit Vodka

■ Preis pro Person

CHF 98.00

Menu Venezia

Antipasto Caruso

Vorspeiseteller mit Trockenfleisch, scharfer Salami, Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven und Grana Padano-Käse

Tagliatelle con funghi porcini

Hausgemachte Tagliatelle-Nudeln an einer Steinpilzrahmsauce

Filetto di manzo «Stroganoff»

Rindsfiletwürfel «Irland, von der Grüne Insel» an einer pikanten Sauce,
Trockenreis und Gemüse-Garnitur

Fratello

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

■ Preis pro Person

CHF 94.00

■ Tavolata all'italiana

Erleben Sie bei uns eine richtige Tavolata wie bei Nonna in Italien.

Alle Gerichte werden in der Schüssel oder auf Platten serviert und jeder bedient sich selber.

Alle Tavolata sind auch à discretion erhältlich.

Ab 4 Personen und dies nur Tischweise, können Sie ein feines italienisches Essen geniessen.

Tavolata Pasta oder Pizza

Als Eröffnung der Tavolata offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco,
ein Bier vom Offenausschank oder Orangenjus

Tavolata Pasta

1. Gang:

Insalata verde

Mischsalat in der Schüssel zum selber schöpfen,
wahlweise mit französischem oder
italienischem Dressing

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfer Salami,
Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Oliven und
Grana Padano

2. Gang:

Vier verschiedene Pasta à discrétion

Sie stellen unsere hausgemachten Pastas,
Gnocchis oder Risotti selber
zusammen (siehe à la Carte)

3. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Limoncello

■Preis pro Person
CHF 58.00

Tavolata Pizza

1. Gang:

Insalata verde

Mischsalat in der Schüssel zum selber schöpfen,
wahlweise mit französischem oder
italienischem Dressing

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfer Salami,
Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Oliven und
Grana Padano

2. Gang:

Vier verschiedene Pizza à discrétion

Sie stellen unsere hausgemachten Pizzas
selber zusammen (siehe à la Carte)

3. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Limoncello

■Preis pro Person
CHF 58.00

■ Tavolata all'italiana

Tavolata Grande

Als Eröffnung der Tavolata offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco, ein Bier aus dem Offenausschank oder Orangenjus

1. Gang:

Insalata verde

Mischsalat in der Schüssel zum selber schöpfen, wahlweise mit französischem oder italienischem Dressing

Antipasto Caruso

Auswahl von Trockenfleisch, scharfer Salami, Büffelmozzarella, grilliertem Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven und Grana Padano

2. Gang

Spaghetti al pesto

Hausgemachte Spaghetti mit feinem Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Gnocchi napoli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Basilikum, Blattspinat und Büffelmozzarella

3. Gang

Gamberi

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Datteltomaten

Brasato al vino rosso

Rindsbraten in Rotwein geschmort

Petto di pollo al'limone

Tranchierte, grillierte Pouletbrust an Zitronenrahmsauce

Risotto

Risotto mit Gemüse-Julienne, Spinat und getrockneten Tomaten

Verdure

Italienische Gemüsebeilagen

4. Gang:

Sorbetto al limone con limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet mit einem Schuss Limoncello

■ Preis pro Person

CHF 89.00

■ Informationen zu Ihrem Anlass

Geschätzte Gäste, wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, Ihren Anlass bei uns im *Caruso* durchzuführen.

Grottino / Galerie

Unser beliebtes Grottino oder unsere Galerie kann unter gewissen Bedingungen auch exklusiv gebucht werden. Das Grottino bietet Platz für bis zu 24 Personen, die Galerie bis zu 16 Personen.

Wird die Anzahl Personen im Grottino von 14 Personen bzw. in Galerie von 12 Personen infolge Absagen unterschritten, gilt die Exklusivität nicht mehr und wir erlauben uns dann auch andere Gäste in diesen Räumlichkeiten zusätzlich zu platzieren.

Verlängerung

Wir sind auch länger für Sie da: Gerne bedienen wir Sie über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus, jedoch müssen wir nach 00:30 Uhr CHF 150.- pro Stunde für den erhöhten Personalbedarf und die kantonale Verlängerungsgebühr verrechnen.

Preise/KinderMenus

Selbstverständlich gibt es dabei die Möglichkeit, für unsere kleinen Gäste alternativ ein KinderMenu anzubieten. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der Normalpreis berechnet.

Preisänderungen nach Marktlage unter Vorbehalt.

Torten

Möchten Sie Ihre eigene Torte mitbringen? Wir stellen Ihnen Besteck zur Verfügung, bitten aber in diesem Fall um eine Vergütung von CHF 3.- pro Person für unseren Aufwand. Wenn sie bei uns (zusätzlich) ein Dessert konsumieren, entfällt dieser Betrag.

Weine/Zapfengeld

Unser umfangreiches Weinangebot umfasst eine grosse Auswahl von italienischen Weinen. Aus diesem Grund ist es nicht möglich, eigene Weine mitzubringen.

Annulationen

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl bis spätestens einen Tag vor dem Anlass mitzuteilen, dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen am Tag des Anlasses im Umfang von mehr als 10% müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Dekoration

Wünschen Sie eine Dekoration? Wir dekorieren gerne nach Ihren Wünschen. Verrechnet wird diese zum Selbstkostenpreis. Weiss aufgedeckte Tische sind bei uns möglich. Tischtücher weiss, 4er Tische à Fr. 3.—.

Beamer

Für einen Beamer mit Leinwand verrechnen wir Ihnen einen Betrag von CHF 350.-, da wir diesen anmieten müssen.

Vielen Dank!

Wir freuen uns, Sie bald im *Caruso* begrüßen zu dürfen!

Kontakt

Ristorante Caruso
Rathausplatz 7
6210 Sursee
Telefon 041 921 10 44
info@caruso-sursee.ch

Preis- und Produktänderungen vorbehalten.
Version: Januar 2024