

Il blu .

## WEIHNACHTSMENÜS

Liebe Gäste,

auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen tolle Kreationen in unseren Weihnachtsmenüs für Sie im Restaurant Il Blu an.

Die Menüs können Sie nur mit einer verbindlichen Reservierung buchen. Dafür müssen Sie uns bis 3 Werktage vor Reservierungstag die Wahl und Anzahl der Menüs per E-Mail an [kontakt@ilblu-bremen.de](mailto:kontakt@ilblu-bremen.de) senden. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass selbst gewählte Kombinationen der Gänge nicht möglich sind. Sollten Sie bis zwölf Uhr am Reservierungstag absagen oder weniger Personen melden berechnen wir siebzehn Euro / Person. Bei Nicht-Erscheinen ohne Info sind wir dazu gezwungen den vollständigen Preis zu berechnen.

Bei Rückfragen können Sie sich jederzeit bei uns telefonisch oder per E-Mail melden.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliche Weihnachtszeit und einen tollen Abend im Restaurant Il Blu.

Ihr Team Il Blu

*Il blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 1**  
**CARNE**

**GEBRATENE SALSICCIA**  
auf Rote Beete-Carpaccio

ZWISCHENGANG



**PASTA**  
hausgemachte Tagliolini mit  
Parmesancreme und frischem Trüffel

HAUPTGERICHT



**HALBE ENTE**  
mit Rotkohl und Trentino-Knödel

DESSERT

**WARMER  
SCHOKOLADENKUCHEN**  
mit Vanilleeis und Minze

**47,50 EURO**

42 EURO | OHNE ZWISCHENGANG



*le blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 2**  
**CARNE**

**ROASTBEEF - CARPACCIO**  
mit Trüffelcreme

ZWISCHENGANG



**PASTA**  
hausgemachte Tagliolini mit  
Wildschwein-Ragout

HAUPTGERICHT



**TRANCHEN VON  
RINDERFILET**  
in Barolo-Sauce, grünen Bohnen im  
Speckmantel und Kartoffelplätzchen

DESSERT

**ZIMT - PARFAIT**  
mit Espressoschaum und einer  
heißen Pflaumen-Rum-Sauce

**57,50 EURO**

52 | OHNE ZWISCHENGANG



*le blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 1**

**PESCE**

**SEETEUFEL - LACHS  
CARPACCIO**

ZWISCHENGANG



**PASTA**

hausgemachte Tagliolini mit  
Parmesancreme und frischem Trüffel

HAUPTGERICHT



**FILET VOM HEILBUTT**

mit glasierten Möhrchen, Brokkoli und  
Safransauce

DESSERT

**WARMER  
SCHOKOLADENKUCHEN**

mit Vanilleeis und Minze

**47,50 EURO**

42 EURO | OHNE ZWISCHENGANG



*Il blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 2**  
**PESCE**

**SCHWERTFISCH -  
CARPACCIO**

mit frischen Kräutern

ZWISCHENGANG



**PASTA**

hausgemachte Tagliolini mit  
Parmesancreme und frischem Trüffel

HAUPTGERICHT



**INVOLTINI**

von der Seeszunge und Garnelen, Mangold  
und Prosecco-Rosa Pfeffer Sauce

DESSERT

**ZIMT - PARFAIT**

mit Espressoschaum und einer  
heißen Pflaumen-Rum-Sauce

**55,50 EURO**

50 EURO | OHNE ZWISCHENGANG



*le blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 1**  
**VEGETARISCH**

**WILDKRÄUTERSALAT**

mit gratiniertem Ziegenkäse,  
karamellisierten Walnüssen und  
Himbeer-Vinaigrette

ZWISCHENGANG



**PASTA**

hausgemachte Tagliolini mit  
Parmesancreme und frischem Trüffel

HAUPTGERICHT



**PILZ - RAHM GULASCH**

mit Trentino-Knödeln

DESSERT

**WARMER  
SCHOKOLADENKUCHEN**

mit Vanilleeis und Minze

44,90 EURO



*le blu.*



VORSPEISE

**MENÜ 2**  
**VEGETARISCH**

**P O L E N T A**

mit gebratenen Pilzen und geschmolzenem Taleggio

HAUPTGERICHT

**H A U S G E M A C H T E**  
**R A V I O L I**

mit Kürbis-Spinatfüllung, Wachtelei und Parmesancreme



DESSERT

**W A R M E R**  
**S C H O K O L A D E N K U C H E N**

mit Vanilleeis und Minze



**3 9 , 9 0 E U R O**