

CORPORATE & PRIVAT EVENTS

2025

That's Amore

ITALIAN STEAKHOUSE & WINE LOUNGE



„***That's Amore*****",** der weltberühmte Song von Dean Martin, Sohn italienischer Einwanderer, steht für ein unverwechselbares Lebensgefühl. Italienische Leichtigkeit und Lebensfreude verbindet sich mit der amerikanischen Unbekümmertheit der 50er- und frühen 60er Jahre.

Sichtbar wurde die kulturelle Begegnung in einigen der besten italienischen Restaurants in amerikanischen Metropolen jener Zeit. Dort vermischten sich die Sprachen, man hörte Musik aus zwei Welten, und, kaum überraschend, auch kulinarisch näherte man sich an. Die amerikanische Steakhouse-Kultur hatte sozusagen ein Rendezvous mit „*La Cucina Italiana*", sehr zum beiderseitigen Vorteil. Das ist unsere Inspiration.

Willkommen im Italian Steakhouse ***That's Amore***

That's Amore

Private Room

Die Weinlounge bietet das perfekte Setting für Ihre private Veranstaltung. Zusammen mit den
First Floor Dining Tables und dem ***Club Room***
finden bis zu 70 Personen Platz.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, servieren wir bei Gruppenreservierungen
ab 15 Personen ein von Ihnen vorab ausgewähltes Menü. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Vorschläge variieren können.

Spätestens 24 Stunden nach Eingang Ihrer Reservierungsanfrage senden wir Ihnen Ihren persönlichen Menüvorschlag (per E-Mail) zu.

Speisenauszug





Fingerfood

FINGERFOOD (3 Teile Pro Person) 16,70 €

THUNFISCH TATAR
Tomate | Salicorn

MINI PANINI

ANITPASTI SPIEßE
Gegrilltes Gemüse | Balsamico-Glasur

GARNELEN UND GEMÜSE SPIESS
Garnelen | Gegrilltes Gemüse | Balsamico-Glasur

TOMATE MOZZARELLA SPIES
Basilikum-Pesto

GERÄUCHERTER LACHS
Zucchini | Ricotta

ARTISCHOCKEN BRUSCHETTA

ROASTBEEFRÖLLCHEN
Röstzwiebelcreme

FOCACCIA SANDWICH
Pastrami | Rucola

TARTLETTE
Tomate | Olive

WURST- & KÄSE AUFSCHNITT

FREGOLA SARDA SALAT

ZIEGENKÄSE BONBON
Aprikosen - Chutney | karamellisierte Nüsse



CLASSIC MENU 1

Ganzjährig

3 GANG MENÜ 62,70 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 78,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

ROCKET SALAD Aufpreis 8,00 € statt Suppe
Rucola | Orange | Pecorino | Pinienkerne

TOMATE-MOZZARELLA-SUPPE
Tomate | Mozzarella | Basilikum

FILET MIGNON 180 G Aufpreis 4,00 € statt Roastbeef
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Gremolata

Oder

ITALIENISCHES ROASTBEEF 180 G
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Gremolata

PANNA COTTA
Feige | Buttermilch | Honig



CLASSIC MENU 2

Ganzjährig

3 GANG MENÜ 55,90 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 67,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

FENCHEL UND BURRATA Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Burrata | Fenchel | Organe | Pinienkerne

ARTISCHOCKEN CREME SUPPE
Sour Cream

SALTIMBOCCA
Cremepolenta | wilder Brokkoli | Thymianjus

THAT'S AMORE TIRAMISU
Pistazie | Mascarpone | Kaffee



FRÜHLINGS MENÜ

26.02.2025 - 05.06.2025

3 GANG MENÜ 59,90 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 72,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

FRITTIERTE ARTISCHOCKE Aufpreis 6,00 € statt Suppe
Erbse | Schalotte | Kräuter

MINESTRONE PRIMAVERA
Leichte Gemüsesuppe | frisches Gemüse | Parmesan

KALBSRÜCKEN ROSA MIT KRÄUTERKRUSTE
Kartoffelstampf | Bohnengemüse | Jus

LIMONCELLO – SCHOKOLADEN GRANACHE
Nüsse | Passionsfrucht

SOMMER MENÜ

06.06.2025 - 11.09.2025

3 GANG MENÜ 68,90 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 81,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

INSALATA CAPRESE Aufpreis 6,00 € statt Suppe
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

ERBSEN - MINZ - KALTSCHALE

RINDERFILET
Fregola Sarda | wilder Brokkoli | Pilze

ZITRONEN TARTE
Ricotta | Mandel



HERBST MENÜ

12.09.2025 - 20.11.2025

3 GANG MENÜ 63,90 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 77,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

WACHS WEICHES EIGELB Aufpreis 6,00 € statt Suppe
Rote Beete | Ziegenkäse | Pinienkerne

STEINPILZCREME SUPPE
Milchschaum | Croutons

OSSOBUCO ALLA MILANESE
Kalbsbeinscheibe | Safran Risotto | Schmortomate

PUMPKIN PIE
Kürbis - Birnensalat | hausgemachtes Vanilleeis

WINTER MENÜ

21.11.2025 - 25.02.2026

3 GANG MENÜ 61,90 €
SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

4 GANG MENÜ 77,90 €
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT
-

FELDSALAT Aufpreis 6,00 € statt Suppe
Kartoffeldressing | Birne | kandierte Walnuss

MARONENCREMESUPPE

ROSA REHRÜCKEN
Sellerie | Preiselbeere | Polenta

TORTA CAPRESE
Joghurteis



KALT-WARMES BUFFET 1

BUFFET PRO PERSON 55,90 €

(ab 30 Personen)

SALATE & VORSPEISEN

(Bitte wählen Sie Ihre sechs Favoriten aus.)

SAISONALE BLATTSALATE
Bunte Blätter | Rucola | Wildkräuter

DRESSING
Balsamico | Orange

RUCOLA SALAT
Rucola | Organe | Pecorino

BUNTE BETE
Betesalat | Ziegenkäsecrumble
Artischocken | Röstzwiebeln | Balsamico-Vinaigrette

GEGRILLTE GARNELEN
Scharfer Melonen-Gurken-Salat

KAROTTENSALAT

GURKENSALAT

VITTELO TONNATO
Klassisch

CARPACCIO VOM RIND
Trüffelöl | Parmesan

TOMATENSALAT

AUSWAHLVOM RAUCHFISCH
Dill | Zitrone

CARPACCIO VON DER ZUCCHINI
Ziegenfrischkäse

ROASTBEEF „@ 56°C“

BROT & DIPS

BAGUETTE
Verschiedene Sorten
DAZU
Kräuterquark | Tomatensalsa



KALT-WARMES BUFFET 1

HAUPTGÄNGE

LACHSFILET
Gremolata Vinaigrette

GESCHNETZELTES VOM RIND
Champignons - Kapernrahmsoße

KALBSRÜCKEN AM STÜCK Aufpreis 4,00€

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN
GRILLGEMÜSE

VEGETARISCH

MAFFALDINE
Pistazien Pesto | getrocknete Tomaten | Erbsen

SAUCEN

PFEFFERSAUCEN
BÉRNAISESAUCE

DESSERT

JOGHURT PANNA COTTA

VARIATION VOM SCHOKOLADENMOUSSE

FRUCHTIGER MELONENSALAT





KALT-WARMES BUFFET 2

BUFFET PRO PERSON 76,90 €

SALATE & VORSPEISEN

(Bitte wählen Sie Ihre sechs Favoriten aus.)

SAISONALE BLATTSALATE
Bunte Blätter | Rucola | Wildkräuter

ARTISCHOCKEN SALAT

COLESLAW

TOMATENSALAT

NY CHOPPED SALAT
Tomate | Gurke | Fava Bohnen| Mais

SPICY BEEFSALAD

SMOKED SALMON
Apfel-Meerrettich-Crème

TOMATE-MOZZARELLA
Basilikum

BROT & DIPS

ITALIENISCHES BROT

MINI BRÖTCHEN
Sesam | Mohn | Lauge

DAZU
Kräuterquark | Gremolata | Salzbutter | Knoblauchdip

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES LACHSFILET
Auf der Haut gebraten

THAT's AMORE FLEISCHAUSWAHL
Deutsches Rinderfilet | IBP-Hüfte | italienisches Roastbeef

GESCHMORTE KALBSBEINSCHEIBEN

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN
BANDNUDELN
CAPONATA
GEGRILLTER WILDER BROKKOLI

VEGETARISCH

RISONI MIT ZIEGENKÄSE
Getrocknete Tomaten | Oliven | frische Kräuter

SAUCEN

GREMOLATA
THYMIANJUS
BBQ-SAUCE

DESSERT

GEFÜLLTE CANNOLI
Ricotta Honig

TORTA CAPRESE

NEW YORK CHEESECAK

GETRÄNKE



GETRÄNKEPAKET

DRINKS APERITIF Pauschale für 1 Stunde Alkoholfreie Getränke Prosecco Prosecco mit Orangensaft Bier ab 10,90 € Preis pro Person Inkl. Servicebetreuung	GETRÄNKEPAKET “CLASSIC” Pauschale für 3-4 Stunden Alkoholfreie Getränke Weinauswahl 0,75 l Bier ab 34,90 € Preis pro Person Inkl. Serviceleistung	GETRÄNKEPAKET “EXCLUSIVE“ Pauschalpreis für 3-4 Stunden Alkoholfreie Getränke Weinauswahl 0,75 l Bier Kaffeespezialitäten ab 37,90 € Preis pro Person Inkl. Serviceleistung
GETRÄNKEPAKET “KIDS” Pauschale für 3-4 Stunden Alkoholfreie Getränke (Das Getränkepaket ist für Kinder im Alter von 5-11 Jahren. Kinder unter 5 Jahren werden kostenlos verpflegt ab 22,90 € Preis pro Person Inkl. Serviceleistung	GETRÄNKEPAKET “DIGESTIF” Pauschalpreis 3-4 Stunden Digestif – Auswahl ab 7,90 € Preis pro Person Inkl. Serviceleistung	GETRÄNKEPAKET “COCKTAILS & LONGDRINKS” Pauschalpreis für 3 Stunden Cocktail und/oder Longdrink Auswahl ab 25,90 € Preis pro Person Inkl. Serviceleistung

Auf Wunsch können Getränke auch nach Verbrauch berechnet werden. Gerne senden wir Ihnen ein umfangreiches Getränkesortiment zu.
Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten

KONTAKT

Tischreservierungen
Restaurant

Telefon 0711 / 41 45 71 21
dbi@thatsamore-restaurant.de
THAT´S AMORE Italian Steakhouse & Wine Lounge
Kronprinzstraße 24
70173 Stuttgart

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag–Freitag	12:00-15:00 / 18:00 – 00:00 Uhr
Samstag	12:00 - 01:00 Uhr
Sonntag	17:30 – 23:00 Uhr

Öffnungszeiten können abweichen.
Aktuelle Informationen online

Reservierungen per E-Mail werden in der Regel innerhalb von 12 Stunden, längstens 24 Stunden beantwortet. Sollten Sie innerhalb von 24 Stunden keine Bestätigung erhalte, dürfen Sie sich sehr gerne bei uns melden.