Gourmetdinner

del 29 aprile 2024

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressing

Antipasti dal buffet

Tartare di capriolo / pane croccante al cioccolato / salsa agra

Kerner – Tenuta Köfererhof Bressanone

1 bicchiere € 7,80

Zuppe

Crema di carota gialla / zenzero / vou le vent / mousse di formaggio Sudtirolo

Primi piatti

Schupfnudel fatti in casa / carote / noci / gorgonzola / asparagi

Sauvignon von Blumern - Roeno di Fugatti

1 bicchiere € 7,40

Secondi piatti

Medaglione di Durok / pastinaca / senape / millefoglie di patata

Lagrein Burgum Novum – Tenuta Castelfeder, Neumarkt

1 bicchiere € 9,80

Frutta & formaggio

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

***

Frutta fresca dal buffet

Dolci

Lingotto di nocciola / carota / cioccolato / mandorla

Kerner Nectaris Passito - Canitna Valle Isarco, Bressanone

1 bicchiere € 10,60

Altri menù gourmet a Vostra scelta

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressing

Antipasti dal buffet

Sandwich al latte / sgombro affumicato / cavolo cappuccio rosso / maionese al Gin

***

Rapa bianca e ravanelli fermentati / patè di carote al miso / grano saraceno croccante

Kerner – Tenuta Köfererhof Bressanone

1 bicchiere € 7,80

Zuppe

"Spatzle" altoatesini in brodo di funghi & Kaminwurz

***

Crema di polenta / sesamo nero / chips di mais

Primi piatti

Risotto allo zafferano / pesce spada / salsa al prezzemolo / limone

***

Penne con variazioni di broccoli / nocciole tostate / peperoncino leggero

Sauvignon von Blumern - Roeno di Fugatti

1 bicchiere € 7,40

Secondi piatti

Triglia / crema di melanzana arrosto /speck / patata dolce

***

Scaloppa di sedano rapa arrosto / jus vegetale al timo limone / salsa BBQ

Chardonnay Burgum Novum – Tenuta Castelfeder, Egna

1 bicchiere € 9,40

Frutta & formaggio

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

***

Frutta fresca dal buffet

Dessert

Morbido allo yogurt / mandarino / crumble al timo

***

Ice cream sandwich al pan pepato / gelato al caffè

Kerner Nectaris Passito - Canitna Valle Isarco, Bressanone

1 bicchiere € 10,60

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 33,20

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 33,60

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00

Scelta di secondi piatti classici aggiunti

"Schlutzkrapfen" sudtirolesi / finferli / crema di formaggio / spinaci (vegeteriano)
***

Canederli al formaggio / crauti sudtirolesi / chips croccante (vegeteriano)
***

Gnocchi di patate e castagne fatti in casa / salsa di zucca e salvia / nocciole tostate / burro di cacao al tartufo (vegano)
***

Goulash di manzo / Südtiroler "Spatzle" agli spinaci / insalata di cavolo cappuccio rosso
***

Cotoletta di tacchino impanata / patate fritte / mirtilli rossi
***

Sella di cervo dell'Alto Adige / Schumpfnudeln classici / jus alle castagne / chips di mais soffiata
***

Tagliata di Angus / patate al forno al rosmarino / verdure di stagione (supplemento aggiuntivo € 25,00)

Scelta di dolci aggiunti

Tris di sorbetti
***
Lingotto di foresta nera

Volentieri avete la possibilità di invitare i Vostri amici

Buffet della colazione € 35,00
per gli invitati dei nostri clienti € 25,00

Buffet vitale € 31,00
per gli invitati dei nostri clienti € 23,00

Cena gourmet a 7 portate € 95,00
per gli invitati dei nostri clienti € 73,00

Wellness Healing Gourmet Menu

„The Preidlhof Way“ - vegetariano - senza lattosio & zucchero raffinato & glutine

Questo menu speciale aiuta a:

migliorare la qualità del sonno, abbassare l'infiammazione, ridurre il peso, disintossicare il corpo

aumenta il suo benessere e la sua felicità

Buffet d’insalate fresche di stagione / erbe / dressing

Antipasto dal buffet

Rapa bianca e ravanelli fermentati / patè di carote al miso / grano saraceno croccante

Zuppa

Crema di polenta / sesamo nero / chips di mais

Primo piatto

Penne con variazioni di broccoli / nocciole tostate / peperoncino leggero

Secondo piatto

Scaloppa di sedano rapa arrosto / jus vegetale al timo limone / salsa BBQ

Frutta & formaggio

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

***

Frutta fresca dal buffet

Dessert

Ice cream sandwich al pan pepato / gelato al caffè

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00

Regionale e sostenibile – qualità dell’Alto Adige

The Preidlhof Way, la nostra filosofia di soggiorno, bilancia piacere e cura per rendere la tua permanenza in hotel un’occasione di crescita e sviluppo personale, oltre che di svago e divertimento. Il Wellness Healing Gourmet Menu è stato ideato da Angelo, il nostro Chef, e il Dr. Alexander Angerer.

La dieta mediterranea e la nutrizione alcalina, trasformate per te in un’esperienza gourmet stimolante e sensoriale.