

# Gourmetdinner

del 01 luglio 2022

Buffet d'insalate fresche di stagione, erbe & dressing

## Antipasti dal buffet



Carpaccio di cervo cotto in sous vide /  
mousse di funghi porcini / erbe

\*\*\*

Sgombro bonito / tofu / avocado / sesamo

\*\*\*



Cetriolo marinato alla menta / crema di mango / rafano

*Chardonnay Turmhof - Tenuta Tiefenbrunner, Cortaccia*

1 bicchiere € 6,60

## Zuppe



Cappuccino di topinambur & lamponi

\*\*\*



Consommé di pollo biologico / involtino alle erbe

\*\*\*



Crema fredda di sedano & mela

## Primi piatti

Cavatelli / salsiccia toscana /  
composta di pomodori datterini / spinaci

\*\*\*



Quiche di trota affumicata & porri /  
schiuma alla salvia / cipolla al forno

\*\*\*



Risotto / spinaci

*Riesling - Marinushof, Castelbello*

1 bicchiere € 7,40



---

Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

## Secondi piatti

Salsiccia di spalla di vitello cotta in sous vide / spaetzle di spinaci /  
romanesco / albicocca

*Pinot Nero Riserva Linticlarus – Tenuta Tiefenbrunner, Cortaccia*

1 bicchiere € 10,60

\*\*\*

Baramundi / couscous al pomodoro / brodo di gazpacho /  
ratatouille di verdure

*Pinot Grigio Giatl - Tenuta Peter Zemmer, Cortina*

1 bicchiere € 9,40

\*\*\*



Bistecca di sedano rapa

## Frutta & formaggio



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

\*\*\*

Frutta fresca dal buffet

## Dolci

Ananas / cioccolato bianco

\*\*\*

Millefoglie / mousse al caffè / gelato ai datteri

\*\*\*



Crema alle mandorle & limone

*Le Petit - Tenuta Manincor, Caldaro*

1 bicchiere € 14,60

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 36,00

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 37,20

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



---

Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

## Scelta di secondi piatti classici aggiunti

Ravioli sudtirolesi / burro di noci / erba cipollina

\*\*\*

Risotto Carnaroli / tartufo nero estivo

\*\*\*

Cotoletta di vitello alla milanese / patatine fritte / mirtilli rossi

\*\*\*

Gulasch di cinghiale / cavolo rosso / "Spätzle"

\*\*\*

Sgombro / verdure wok / salsa al curry thailandese

\*\*\*

Piatto di insalata estiva / bulgur / insalate raccolte /  
straccetti di petto di pollo arrosto / condimento al lampone

\*\*\*

Piccolo filetto di manzo Black Angus Grain Fed (ca 130g) /  
contorno del giorno

(Sovrapprezzo aggiuntivo € 20,00)

## Scelta di dolci aggiunti

Variazione di sorbetti / frutta

\*\*\*

Tiramisù di fragole / verbena

\*\*\*

## 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“ - a base di piante - senza lattosio/soja/zucchero & glutine - alcalino

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

Cetriolo marinato alla menta / crema di mango / rafano

## Zuppa

Crema fredda di sedano & mela

## Primo piatto

Risotto / spinaci

## Secondo piatto



Bistecca di sedano rapa

## Frutta & formaggio



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

\*\*\*

Frutta fresca dal buffet

## Dolce dal buffet

Crema alle mandorle & limone

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 Daniel, il nostro pluripremiato Chef e il Dr. Alexander Angerer.

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