

Cena Black & White Dolce Vita

del 16 Settembre 2021

Amuse Bouche

Ippoglosso in salamoia con carbone attivo, caviale al limone & finocchio marinato sottovuoto

Buffet d'insalate fresche di stagione, erbe & dressing

Antipasti dal buffet

Carpaccio d'oca affumicata con zucca & valerianella

Pinot Bianco – Tenuta Lehengut, Colsano

Zuppe

Zuppa leggermente piccante di mais con aromi di affumicatura & sambal oelek

Primi piatti

Black burger fatto in casa con Angus beef, salsa BBQ & insalata coleslaw

Sauvignon St.Valentin - Cantina St. Michael/Eppan, Appiano

Secondi piatti

Filetto di manzo brasato sous vide su salsa di pepe Cubebe con carrote nere alla vaniglia & gratin di patate

Feldherr – Cantina Lieselehof, Caldaro

Frutta & formaggio



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

Frutta fresca dal buffet

Dolci

Ananas marinato con cheesecake americana & gelato alla vaniglia & bourbon

Sweet Claire – Cantina Lieselehof, Caldaro



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

Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Altri menù gourmet a Vostra scelta

Buffet d'insalate fresche di stagione, erbe & dressing

Antipasti dal buffet

Polpo con verdure mediterranee & crumble di olive nere



"3 colori delle carote"



"Rösti" di patate con lenticchie, patè di funghi & chips di cavolo riccio

Pinot Bianco – Tenuta Lehengut, Colsano

Zuppe

Consommé di quaglia con sedano & carote gialle



Zuppa fredda di porro & patate con "bacon" di funghi & lenticchie beluga soffiate

Primi piatti

Fish & Chips

Crostaceo impannato, patatine fritte fatte in casa, puree di piselli & salsa tartara



Risotto cremoso di grano saraceno con radicchio trevigiano & salsa al vino lagrein, anacardi & timo

Sauvignon St.Valentin - Cantina St. Michael/Eppan, Appiano



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

Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Secondi piatti

Filetto arrosto di scorfano atlantico su brodino di peperonata & verdure con puree di patate & aneto con cetriolini

Chardonnay Castel Ringberg – Cantina Elena Walch, Termeno



Cavolo marinato nel miso con topinambur affumicato

Frutta & formaggio



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

Frutta fresca dal buffet

Dolci

Variazione di muesli con schiuma di yoghurt & frutti di bosco



Crumble di pera & mirtillo rosso con gelato al cioccolato & fleur de sel

Sweet Claire – Cantina Lieselehof, Caldaro

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 34,80

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 35,60

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 aggiunti

Cotoletta di vitello alla milanese
con patate al prezzemolo & mirilli rossi

Crispy "Wiener Schnitzel" of veal
with French fries & ketchup

Sella d'agnello grigliato con medium ratatouille & pralina di polenta

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura sous vide
con bacche cassis, sedano & "Kartoffeln Blattlen"

Canederlo piccolo alle erbe
su salsa di panna & funghi con erba cipollina

Wellness Healing
Risotto di barbabietola rossa con raffano di naturno
& erbe del nostro orto

Piccolo steak di manzo Black Angus (ca 130g)
con verdure grigliate & wedges di patate speziate
(Sovrapprezzo aggiuntivo € 18,00)

Scelta di dolci aggiunti

Variazione di sorbetti fatti in casa con frutta fresca

"Tiramisù al Amaretto"

Volentieri avete la possibilità di invitare i Vostri amici

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

Buffet vitale € 29,00
per gli invitati dei nostri clienti € 17,00

Cena gourmet a 7 portate € 92,00
per gli invitati dei nostri clienti € 70,00

Wellness Healing Gourmet Menu

„The Preidlhof Way“ – vegetariano – senza lattosio & glutine – alcalino

La tua salute ci sta a cuore. Non ce lo dimentichiamo mai, e per questo i nostri esperti di “Spa Cuisine” hanno creato un menù che può fare la differenza durante il tuo soggiorno al Preidlhof: migliorando la qualità del tuo sonno, riducendo le infiammazioni, aiutandoti a perdere peso, accrescendo un senso di felicità e di benessere.

Il Wellness Healing Gourmet Menu è ispirato al mindful eating, alimentazione consapevole e sensoriale attraverso ricette vegetali, integrali, senza lattosio, soia, glutine e zucchero raffinato.

Presta particolare attenzione al primo boccone, mangia lentamente e mastica di più, goditi il tuo cibo curativo.

Buffet d'insalate fresche di stagione, erbe & dressing

Antipasto dal buffet



"Rösti" di patate con lenticchie, patè di funghi & chips di cavolo riccio

Zuppa

Zuppa fredda di porro & patate con "bacon" di funghi & lenticchie beluga soffiate

Primo piatto

Risotto cremoso di grano saraceno con radicchio trevigiano & salsa al vino lagrein, anacardi & timo

Secondo piatto

Cavolo marinato nel miso con topinambur affumicato

Frutta & formaggio

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

Frutta fresca dal buffet

Dessert

Crumble di pera & mirtillo rosso con gelato al cioccolato & fleur de sel

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 Emanuele Giorgione, Healing chef di fama internazionale, Vlastimil Stava, 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.