

Gourmetdinner

del 27 Aprile 2024



Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressing

Antipasti dal buffet



Antipasti mediterranei dal buffet con delizie della cucina regionale

Lugana S. Cristina – Zenato, Veneto

1 bicchiere € 7,40

Zuppe

Crema schiumosa di porri / scorzonera / crumble di pane alle noci

Passatelli in brodo di manzo



Zuppa di cipolle alla francese in versione vegetale

Primi piatti

Conchiglioni Felicetti ripieni allo speck / cavolo romanesco / mandorla

Risotto con gamberi / arancia / olio al levistico / carbone



Tortelli di sedano rapa fatti in casa ripieni di patate e cavolo nero / salsa alla paprica / salvia

Riesling Praecipuus - Roeno, Veneto

1 bicchiere € 7,80



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



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Secondi piatti

Medaglione di vitello / quenelle di patata / salsa di spinaci / tartelletta salata al tartufo

Nero d'Avola Don Antonio - Tenuta Morgante, Sicilia

1 bicchiere € 13,80

Salmone in crosta di erbe / patata alla curcuma / daikon marinato

Gavi di Gavi – Villa Sparina, Piemonte

1 bicchiere € 7,70



Quiche con consistenze di ceci / funghi / cavolo toscano / pesto di rucola / salsa bianca agra

Frutta & formaggio



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



Frutta fresca dal buffet

Dessert

Bavarese al mango / crumble al cocco / gelatina al passion fruit

Limone / liquirizia / crumble salato / lamponi



Torta Sacher / panna vegetale montata / salsa di ribes

Ben Rye Passito del Pantelleria – Tenuta Donnafugata, Sicilia

1 bicchiere € 11,40

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 31,90

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 classici aggiunti



"Schlutzkrופן" 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



Antipasti mediterranei dal buffet con delizie della cucina regionale

Zuppa

Zuppa di cipolle alla francese in versione vegetale

Primo piatto



Tortelli di sedano rapa fatti in casa ripieni di patate e cavolo nero / salsa alla paprica / salvia

Secondo piatto

Quiche con consistenze di ceci / funghi / cavolo toscano / pesto di rucola / salsa bianca agra

Frutta & formaggio



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



Frutta fresca dal buffet

Dessert



Torta Sacher / panna vegetale montata / salsa di ribes

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 pluripremiato Chef e il Dr. Alexander Angerer.

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