

MENÜ

Gröden, am 6. März 2010



Salat vom Büffet



Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Selleriesalat
und Walnüsse ↔



Rote Beeteconsommé mit Gemüserauten ↔
oder
„Lasagnette“ mit Bolognese, Steinpilze
und Oliventapenade
(eigene „Lasagnette“) ↔
oder
„Garganelli“ mit Taleggiosauce und Rauke
(eigene Nudel) ↔



Schweinsrückensteak mit Tomaten-Mozzarella gratiniert,
Blattspinat und Kartoffelkroketten
(mit Röstkartoffel) ↔
oder
Wolfsbarschfilet mit Trüffelbutter,
Brokkoli und Dauphinekartoffel
(mit Röstkartoffel) ↔

Für unsere Vegetarier:

Gebackene Champignon mit Sauce Tartar
im Parmesannest
(gebratene Champignon) ↔



Dessert des Tages:

Bananenmousse im Filoteigkörnchen
auf Schokoladensauce
(eigenes Körnchen) ↔

oder

Honigparfait mit Sauerkirschragout, ↔
Creme Brulé mit Orangenaroma und Ananas, ↔
Gemischtes Eis, ↔
Käsevariation, ↔
Frisches Obst der Saison ↔

Weinempfehlung:

Nozze d'oro
Tasca D'Almerita
Euro 29,00

Pinot Noir Praepositus
Kellerei Novacella
Euro 40,00

MENU

Val Gardena, 6 marzo 2010



Insalata dal buffet



Petto d'oca affumicato con insalatina di sedano e mela
servito con noci ↔



Consommé di barbabietola con rombi di verdure ↔
oppure
Lasagnette con bolognese, funghi porcini
ed olive
(Lasagnette senza glutine) ↔
oppure
Garganelli con salsa al Taleggio e rucola
(pasta senza glutine) ↔



Steak di sella di maiale gratinato con pomodoro e mozzarella,
spinaci in foglia e crocchette di patate
(con patate "Rösti") ↔
oppure
Filetto di branzino con burro al tartufo,
broccoli e patate Dauphine
(con patate "Rösti") ↔

Per i nostri vegetariani:

Champignon dorati con salsa tartara
in nido di parmigiano
(champignon grigliati) ↔



Dessert del giorno:

Mousse alla banana in cestello di pasta filo
su salsa al cioccolato
(cestello senza glutine) ↔

oppure

Semifreddo al miele con ragù di ciliegie, ↔
Creme Brulé con aroma all'arancia e ananas, ↔
Gelato misto, ↔
Varietà di formaggi, ↔
Frutta fresca di stagione ↔

Suggerimenti di cantina:

Nozze d'oro
Tasca D'Almerita
Euro 29,00


Pinot Noir Praepositus
Cantina Novacella
Euro 40,00

MENU


Gardena Valley, 6th March 2010




Salad choice from our buffet

Smoked goose breast with apple-celery salad
and walnut 



Beetroots consommé with vegetable rhombs 


or

“Lasagnette” with Bolognese sauce,
mushrooms and olives
(gluten-free “Lasagnete”) 


or

“Garganelli” with “Taleggio”-cheese and rocket
(gluten-free pasta) 




Steak of saddle of pork
gratinated with tomatoes and mozzarella,
spinach leaves and potato croquettes
(with potatoes “Rösti”) 

or


Filet of seabass with truffle oil,
broccoli and “Dauphine” potatoes
(with potatoes “Rösti”) 

For our vegetarians:



Fried champignon with tartare sauce
in parmesan nest
(grilled champignon) 





Dessert of the day:

Banana mousse in filo pastry nest
on chocolate sauce
(gluten-free nest) 

or

Honey parfait with sour cherry ragout, 
Crème Brulé with orange taste and pineapple, 

Ice cream, 

Variety of cheeses, 

Fresh seasonal fruits 

Wine suggestions:

Nozze d’oro
Tasca D’Almerita
Euro 29,00

Pinot Noir Praepositus
Kellerei Novacella
Euro 40,00