

Menü

Bunter Mix aus vitaminreichen Salaten und Antipasti
mit herzhaften Dressings am Buffet

Hausgemachte Speckknödel
mit heimischem Käsefonduta und frischem Kerbel

oder

Weißweinschaumsuppe

oder

Multivitamin - Drink

Truthahn - Geschnetzeltes von dem Alpencurry
mit duftigem Zitronenreis und jungem Lauch

oder

Sanft gegarte Rotbarbe

auf Tomatenbrot, Salat und Cocktailtomaten - Espuma

oder

Vegetarisch:

Weißer Spargel

mit Butter und Parmesan dazu Bozner Sauce

Waldbeeren - Dessert
auf Milkschokoladen Ganache

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein

Sauvignon „Mock“

Kg. St. Magdalena, Bozen

0,7l - 34 Euro

Rotwein:

Cabernet „Istrice“

Elena Walch, Tramin

0,7l - 42 Euro

Digestif:

Himbeergeist

2cl - 3,50 Euro