

# Menü

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

\*\*\*

Hausgemachte Spinatschlutzkrapfen  
mit brauner Butter und Schnittlauch

oder

Spargel - Cappuccino

oder

Apfel - Ingwer - Drink

\*\*\*

Ossobuco alla Milanese  
(Safranreis mit buntem Gemüse)

oder

Gegrilltes Zanderfilet

auf Karottencreme, Babykarotten und Kartoffelrösti

oder

Vegetarisch:

Gemüselasagne

\*\*\*

American Cheesecake

\*\*\*

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

Eisacktaler „Veltliner“

Kg. Eisacktal, Klausen

0,7l- 28 Euro

Rotwein:

Lagrein

Kg. St. Magdalener, Bozen

0,7l- 28 Euro

Digestif:

Grand Marnier

2ccl- 4,50 Euro