

Abendessen im Mitterplatt

Buffet

✓ Salate, Grillgemüse, Dressings



Vorspeisen

Carne salsada
mit Radicchio und Lagreinkäse

✓ Gemüseterrine

✓ Meeressalat



Suppen und warme Vorspeisen

✓ Drink von Pampelmo und Fenchel

oder

✓ Consommé vom Rind
mit Gemüsefrittaten

oder

✓ Käsesoufflée
Rotweinzwiebeln
und Zucchiniestreifen



Hauptspeisen

Forellenfilet
an Safransauce, gratinierter Fenchel

oder

Rinderschmorbraten
Kartoffelpüree und Blumenkohl
mit Petersilie

oder

Lammnuss
an Minze Sauce, Kartoffelpüree
und Blumenkohl mit Petersilie

oder

✓ Spinatroulade
mit Cocktailtomaten



Dessert & Käse

✓ Auswahl von Südtiroler- und Italienischen
Käsespezialitäten
mit Hausgemachten Chutneys



Crème brûlée mit Amarettini
Waldfrüchte und Eis

Frisches Obst, Eis und Saucen vom Buffet

✓ Vegetarisch

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

- ◆ Glutenthaltiges Getreide
- ◆ Krebstiere
- ◆ Eier
- ◆ Fische
- ◆ Erdnüsse
- ◆ Sojabohnen
- ◆ Milch
- ◆ Schalenfrüchte
- ◆ Sellerie
- ◆ Senf
- ◆ Sesamsamen
- ◆ Schwefeldioxid
- ◆ Sulfite
- ◆ Lupinen
- ◆ Weichtiere

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.



Unsere Empfehlung

Drink des Tages

Sex on the beach

9 €

Weißwein

Sauvignon Quarz 2015

Terlan

52 €

In der Nase finden wir exotische Früchte wie Mango und Papaya und Zitrusfrüchte. Im Gaumen ein harmonisches Spiel aus Frucht Mineralien, kräftiger und langer Abgang

Rosé

Rosé 20/26, 2017

Elena Walch

31,50 €

Fruchtiges Bouquet mit roten Beeren, Kirschen und etwas Pfeffer im Hintergrund. Im Gaumen ist der Wein anregend und erfrischend durch sein extravagantes Cuvée

Rotwein

Lagrein Riserva Taber, 2015

Kellerei Bozen

57 €

Fruchtig, reife Kirschen, blumig nach Rosen und Veilchen, an Humus erinnernd, schöne Schokoladetöne
Geschmack: kräftig und harmonisch mit einer samtigen Fülle, langanhaltend und elegant