



PROPOSTE MENÙ PER CENE DI NATALE 2011

Proposta 1

Tartare e filetto di trota affumicata su crescione

Carrè di maialino al forno su confit di albicocche e scalogni, con salsa alla birra e soufflé di canederli di pane

Strudel di datteri e banane con gelato al caffè bianco

38,00 Euro

Proposta 2

Rosetta di salmone affumicato su crauti alla panna

Petto d'anatra arrosto con salsa al Cassis su scalogni al miele, mousseline di castagne e strudel di canederli

Semifreddo al cocco e cioccolato su cocktail di frutta esotica

40,00 Euro

Proposta 3

Gamberi in pastella tempura allo zafferano e cerfoglio su risotto allo Champagne

Zuppetta di cavoletti di Bruxelles con polpettine d'agnello

Entrecôte double al pepe su spinaci in foglia con salsa al Barolo e purea di patate

Piccola creazione di dessert dell'Avvento

48,00 Euro

Proposta 4

Carciofi marinati con prosciutto di Culatello di Zibello

Filetto di lucioperca su purea di piselli con salsa alla menta

Steak di cervo in crosta di nocciole con salsa al pepe e mirtilli rossi su mousseline di sedano e foglie di cavoletti di Bruxelles

Soufflé di panpepato con kumquats marinati e sorbetto al cioccolato amaro

53,00 Euro



Proposta 5

Duo di gamberi su cavolo bianco allo Champagne
Essenza di volatili e funghi porcini con gnocchetti al prezzemolo
Ravioli farciti di melanzane con burro al pomodoro e prosciutto di Culatello di Zibello
Filetto di manzo Angus gratinato con jus al rosmarino e rosticciata di patate e carciofi
Gratin di frutti esotici con sorbetto al cioccolato amaro e Rum

55,00 Euro

Proposta 6

Tartare di tonno con Wasabi e uovo di quaglia
Crema di zucca con duo di gamberi e crème fraîche agli amaretti
Steak di fegato d'oca grasso su risotto Carnaroli con caramello alla mela e noce
Entrecôte double al pepe su spinaci al Barolo e cialda di purea di patate
Creazione di dessert al panpepato

63,00 Euro

Proposta 7

Insalata di asparagi verdi, prosciutto crudo di Parma e uova di quaglia sobbollite
Essenza di selvaggina con gnocchetti al tartufo
Steak di lucioperca su polenta ai peperoni con pomodorino brasato e jus di limetta
Sorbetto d'uva di Merano con grappa
Il meglio dell'agnello all'arte della „Nonna“
Gnocchi tiepidi di ricotta e marzapane in mantello di panpepato su arance aromatiche

67,00 Euro

Proposta 8

Variazione di astice su insalatine invernali con dressing al frutto della passione
Zuppetta allo Champagne con spuma al tartufo
Risotto Vialone nano con pera Williams e petto di quaglia sauté
Sorbetto al tamarindo con glassa all'aceto balsamico
Tournedo di vitello gratinati con salsa olandese, su spinaci in foglia e purea di topinabur
Variazione di dessert dell'Avvento

69,00 Euro

Tutti i nostri menù natalizi prevedono un piccolo saluto della cucina iniziale ed in chiusura un assaggio di biscotti natalizi!



FLYING - BUFFET

Prezzo per ogni „petite assiette“ 4,50 Euro | min. 6 „petite assiette“

Forfait per 8 „petite assiette“ 33,00 Euro

Forfait per 10 „petite assiette“ 40,00 Euro

A Sua scelta

Cubetto di formaggio e Speck su insalata di cavolo cappuccio

Duetto di canapés „mare-monti“

Rosetta di salmone affumicato su crauti alla panna e wasabi

Tartara di trota affumicata su crescione

Salsiccia bianca di vitello fritta su insalata di patate e crescione

Macchiato di vino bianco con tartufo

Macchiato di pomodoro e formaggio Parmigiano

Macchiato di zucca e Amaretti

Macchiato di pasta e fagioli al rosmarino

Strigoli al pesto con scaglie di formaggio Pecorino

Conchiglie alla mediterranea

Arancino di riso allo zafferano e Gorgonzola su salsa all'amatriciana

Gnocchetti di spinaci alla Tirolese

Gnocchi di patate alle olive con pomodoro

Trota salmonata su verdura e purea alle erbe aromatiche

Mazzancolla croccante su verdura marinata piccantina

Salmone al sesamo su cous cous allo zafferano

Polpettina d'agnello su ragout di fagiolini e pomodoro

Filettini di pollo fritto su insalata di patate al tartufo

Tagliata di manzo su spinaci e glassa al vino rosso

Frittella di mela con mirtilli rossi

Crema chantilly al cioccolato

Bignè alla vaniglia

Macedonia esotica „Hot Lips“

„Knödel“ di ricotta su „Rote Grütze“ (frutti di bosco)

Supplemento Bevande: 1 bicchiere Prosecco „Hotel Terme“, ¼ vino bianco, ¼ vino rosso, ½ acqua minerale: 12,00 Euro