

Sabato, 6 gennaio 2018

Menu per bambini

Gnocchetto di semolino in brodo

Steak di vitello in salsa di panna,
riso pilaw e spinaci

Budino alla vaniglia

Menu serale

Baguette ai cereali integrali
con burro alla panna agra

Al buffet

Insalate fresche, verdura e antipasti

Minestra & Drink vitale

Crema di lenticchie
con olio al tartufo

oppure

Drink di pompelmo, menta e miele

Primo piatto

Risotto d'orzo
con erbe aromatiche di montagna
e formaggio al vino Lagrein

oppure

Petto d'anatra delicato
con cavolo rosso stufato
e fette di patate

Secondo piatto

Scamone di vitello arrosto rosa
con patate americane, cavolo rapa
e salsa alle spugnone

oppure

Filetto di nasello
cotto in fondo di pomodori
con verdure e perle allo zafferano

oppure

Piccata di zucchine
con datterini brasati

Formaggi

Buffet di formaggi nostrani e internazionali
con mostarde delicate

Dessert

Soufflé al cioccolato
con filetti d' arance
e sorbetto al frutto della passione

oppure

Frittelle di mele
con spuma alla cannella
e gelato alle castagne

Vari gusti di gelato al buffet

Frutta al buffet

Vini al bicchiere:

Vini bianchi

Pinot Grigio DOC 2016
Cantina Termeno
Euro 5,00

Weißburgunder DOC 2016
Cantina Terlano
Euro 5,00

Lugana DOC 2016
Ca dei Frati, Lombardia
Euro 5,50

Riesling Falkenstein DOC 2014
Azienda agricola Falkenstein Franz Pratzner, Naturno
Euro 6,20

Vini rosati

Al posto dei fiori DOC 2016
Le Pianelle, Piemonte
Euro 5,50

Vini rossi

Zweigelt Marinushof 2016
Vigneto Marinushof, Heiner Pohl, Castelbello
Euro 5,50

Juval Gneis 2015
Vigneto Unterortl Martin Aurich, Castelbello
Euro 5,50

Lagrein DOC 2015
Vigneto Carlotto, Ora
Euro 5,80

Merlot Fihl DOC 2015
Vigneto Peter Dipoli, Egna
Euro 6,00

Chianti Classico Beradenga DOCG 2015
Tenuta Felsina
Euro 6,00

Iugum DOC 2012
Vigneto Peter Dipoli, Egna
Euro 10,00

Vini dolci

Moscato d'Asti DOCG 2016/2017
Paolo Saracco, Piemonte
Euro 5,50

Château La Fleur des Pins 2015
Graves Supérieures
Euro 5,00

Moscato Rosa DOC 2016
Vigneto Franz Haas, Montagna
Euro 12,00

FELDHOF

★★★★S

**La famiglia Perathoner,
e la squadra del Feldhof
vi augurano buon appetito**

Aperitivo del giorno

Rossini Euro 6,40
(Succo di fragola, Prosecco)

I nostri consigli di vini

Pinot Grigio DOC 2015

Vigneto Franz Haas, Montagna

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino ed un bouquet intenso di frutti. Buona struttura, il gusto è lungo e complesso, persistente frutto.

Euro 29,00

Merlot Gant Riserva DOC 2013/2014

Cantina Andriano

Ottimo Merlot di colore rosso rubino-granato. Profumo intenso di frutta matura (ribes nero e prugna). Sapore corpo pieno, caldo, complesso, generoso ed armonico.

Euro 53,00