

South Tyrol Love Dinner

del 10 maggio 2021

Buffet d'insalate fresche di stagione,
erbe & dressing

Antipasti dal buffet

Gelatina di sella di maialino con radici, rafano & ravanello

Pinot Grigio – Cantina Köfererhof, Bressanone

Zuppe

Zuppa di schiumosa di carote

con crema di formaggio fresco di capra & briciole di pane alle noci

Primi piatti



Gnocchi di spinaci con burro inbrunito, parmigiano & carne di manzo
affumicata

Grüner Veltliner – Cantina Pacherhof, Neustift

Secondi piatti



Sella di vitello cotta su salsa Lagrein con vino porto, strudel di mele &
carote

Lagrein Burgum Novum – Weingut Castelfeder, Neumarkt

Frutta & formaggio



Scelta di formaggi dal buffet con chutneys diversi
& pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

Dolci

Parfait alle mandorle con rabarbaro glassato & briciole di caramello

Kerner Nectaris Passito – Eisacktaler Kellerei, Bressanone



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Altri menù gourmet a Vostra scelta

Buffet d'insalate fresche di stagione,
erbe & dressing

Antipasti dal buffet

Carpaccio di seppia con verdure mediterranee & olive
* * *



Mousse di ricotta di bufala
con aceto balsamico & pomodori confit alla vaniglia
* * *



Involtini di cetrioli marinati alla menta
con maionese al mango & rafano
Pinot Grigio – Cantina Köfererhof, Bressanone

Zuppe

Consommé d'anatra del contadino
con gnocchi al timo & radici
* * *



Crema fredda di avocado, limone, cetrioli & menta

Primi piatti



Trota affumicata della troticoltura Blaas con barbabietola rossa & wasabi
* * *



Risotti di latte di cocco con gelatina di limone & Berberè
Grüner Veltliner – Cantina Pacherhof, Neustift



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Secondi piatti

Filetto arrosto d'orata su gnocchi al pomodoro
con funghi all'aceto balsamico

Cason Hirschprunn bianco – Tenutae Alois Lageder, Margreid



Purè di cipollotti & pomodori
con erbe dell'orto & salsa ranch

Frutta & formaggio



Scelta di formaggi dal buffet con chutneys diversi
& pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

Dolci

Budino di semi di papavero su ragù di ciliegie con gelato al mascarpone &
aceto balsamico



Strudel in bicchiere di pesche & mirtilli neri
con schiuma aila vaniglia

Kerner Nectaris Passito - Eisacktaler Kellerei, Bressanone

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 31,00

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 30,70

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte

Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige

Scelta di secondi piatti aggiunti

Cotoletta di vitello alla milanese
con patate al prezzemolo & mirilli rossi

Crispy "Wiener Schnitzel" of veal
with French fries & ketchup

Sottospalla di vitello brasata in salsa di pepe di Giava
con puré di radice di prezzemolo & ragù di mirilli rossi

Sella d'agnello sous vide
con verdure brasate in salsa & crocchetta alle erbe

Fagottini di pane di segale croccante con gorgonzola
su composta di barbabietola rossa & chutney di mela della Val Venosta

Curry Alpino di ceci & verdure radici
con chips croccanti di lenticchie & pomodorini in confit

Piccolo steak di manzo Black Angus (ca 130g)
con verdure grigliate & wedges di patate speziate
(Sovraprezzo aggiuntivo € 18,00)

Scelta di dolci aggiunti

Variazione di sorbetti fatti in casa con frutta fresca

Tiramisù al Amaretto

Volentieri avete la possibilità di invitare i Vostri amici

Buffet della colazione € 31,00
per gli invitati dei nostri clienti € 23,00

Buffet vitale € 29,00
per gli invitati dei nostri clienti € 17,00

Cena gourmet a 7 portate € 92,00
per gli invitati dei nostri clienti € 70,00

Wellness Healing Gourmet Menu

„The Preidlhof Way“ – vegetariano – senza lattosio & glutine – alcalino

La tua salute ci sta a cuore. Non ce lo dimentichiamo mai, e per questo i nostri esperti di “Spa Cuisine” hanno creato un menù che può fare la differenza durante il tuo soggiorno al Preidlhof: migliorando la qualità del tuo sonno, riducendo le infiammazioni, aiutandoti a perdere peso, accrescendo un senso di felicità e di benessere.

Il Wellness Healing Gourmet Menu è ispirato al mindful eating, alimentazione consapevole e sensoriale attraverso ricette vegetali, integrali, senza lattosio, soia, glutine e zucchero raffinato.

Presta particolare attenzione al primo boccone, mangia lentamente e mastica di più, goditi il tuo cibo curativo.

Buffet d’insalate fresche di stagione,
erbe & dressing

Antipasto dal buffet

Involcini di cetrioli marinati alla menta

Zuppa

Crema fredda di avocado, limone, cetrioli & menta

Primo piatto

Risotti di latte di cocco con gelatina di limone & Berberè

Secondo piatto



Purè di cipollotti & pomodori

Frutta & formaggio



Scelta di formaggi dal buffet con chutneys diversi
& pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

Dessert

Strudel in bicchiere di pesche & mirtilli neri
con schiuma aila vaniglia

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00



Regionale e sostenibile – qualità dell’Alto Adige

The Preidlhof Way, la nostra filosofia di soggiorno, bilancia piacere e cura per rendere la tua permanenza in hotel un’occasione di crescita e sviluppo personale, oltre che di svago e divertimento. Il Wellness Healing Gourmet Menu è stato ideato da Emanuele Giorgione, Healing chef di fama internazionale, Vlastimil Stava, il nostro pluripremiato Chef e il Dr. Alexander Angerer

La dieta mediterranea e la nutrizione alcalina, trasformate per te in un’esperienza gourmet stimolante e sensoriale.