



---

## Menu

---

Burro al ginepro

-

Pane | insalate | antipasti dal buffet

-

Parfait di fegato di vitello | crumble di pistacchi | brioche

-

Ravioli ripieni di chorizo | sedano | cachi | salsa alla paprika

oppure

Gnocchi di zucca | spuma alle erbe | topinmabur | pane integrale

oppure

Consommé alle erbe | frittate al prezzemolo | pomodoro

oppure

Gazpacho leggermente piccante

-

Sella di cervo | castagna | sfoglia alle erbe | cavolo blu | crema di pimento

oppure

Duetto d'anatra | petto e fagottino | jus all'arancia | taccole |

spuma di patate

oppure

Filetto di luccioperca | spuma allo yuzu | lenticchie al curry | mini lattuga |

crema all'aneto

oppure

Riso basmati in padella | avocado | verdure al wok | mango



-

Gelato e formaggio dal buffet

-

Buffet di dolci

oppure

Frutta fresca



---

## MENU PER BAMBINI DAL BUFFET

---

Salsiccia alla griglia | crocchette di patate | carote

-

Gelato a scelta

---

## I NOSTRI VINI CONSIGLIATI

---

dalla nostra Sommelier Dalia Messa

---

### **Aperitivo**

French 75 € 11,00

### **Vino bianco**

Vino del Passo 2020 – Tenuta Lieselehof € 80,00

### **Vino rosé**

Merlot Rose Meris 2021 – Cantina St.Pauls € 39,00

### **Vino rosso**

Lagrein Riserva Gries 2019 – Cantina Nals-Margreid € 50,00

### **Vino da dessert**

Gewürztraminer Roen 2019 – Cantina Tramin € 56,00

### **Digestivo**

Texas Volcano € 11,00

Hotel Chalet Mirabell, 11 ottobre 2022