

/MENU GALA 31.12.2019

Aperitivo con stuzzichini

Aperitiv mit Häppchen

Salmone selvatico marinato all'aneto | salmerino in crosta alle erbe

Wildlachs hausmariniert | Dill | Seesaibling in Kräuterkruste

Schiumetta "Champagner"/Confetti verdure

Schaumsüppchen "Champagner"/Gemüseconfetti

Ravioli fatti in casa ripieni di ragout di manzo nostrano

Porcini | tartufo

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rindsfiletragout

Steinpilz-Trüffel-Sauce

Risottino-cirmolo/ sella di cervo | salsa di mirtili rossi

Rosa gebratener Hirschrücken auf gezupften

Wintersalaten/Heidelbeerdressing/Selleriechips

Sorbetto Melograno

Sorbet vom Granatapfel

Filetto di vitello nostrano /salsa ginepro

Tortino di patate

Verdurine

Kalbsfilet/einheimisch/Wacholder sauce

Kartoffeltörtchen

Wintergemüse

Dessert "buon Anno"

Festtagsdessert "Frohes Neues Jahr"

€ 118,00 con aperitivo compreso (bevande a tavola non comprese)

mit Aperitiv inbegriffen

prenotazioni sotto/Reservierungen unter

info@hotelfreina.com

