

Menu

Antipasti, insalate, verdure cotte e grigliate al buffet

Tagliolini gialli di pasta fresca saltati con burro al limone
e scampetto dell'Adriatico
oppure

Paccheri spadellati con ragù bianco di coniglio
e olive taggiasche
oppure

Brodo di pollo alla Thailandese con spaghetti di soia
oppure

Paccheri con salsa di pomodoro o ragù

Trancio di salmone norvegese ai ferri
oppure

Petto di faraona cotta a bassa temperatura
con salsa alla vinaiola
oppure

Flan di cavolfiore su crema di porro e zafferano

Contorni: millefoglie di patate e bieta al vapore

Crostatina con crema di pistacchio e lampone fresco

Vini consigliati:

Bianco: Sauvignon Cosmas, Kornellhof € 25,00

Rosso: Terra di Lavoro, Galardi € 65,00

Buon appetito augurano Famiglia Costamoling e il Team Marmolada

Menu

Kalte Vorspeisen, Salate, gekochtes und gegrilltes Gemüse am Buffet

Frische hausgemachte gelbe Tagliolini (Bandnudeln) geschwenkt
mit Zitronenbutter und Scampi vom adriatischen Meer
oder

Paccheri (Pasta) geschwenkt mit weißem Kaninchenragout
und Taggia Oliven
oder

Thailändisches Hühnersüppchen mit Sojaspaghetti
oder

Paccheri mit Tomatensauce oder Ragout

Norwegische Lachsscheibe vom Grill
oder

In Niedertemperatur gekochtes Perlhuhn-Brüstchen
mit Weinhändlersauce
oder

Blumenkohl-Flan auf Lauch- und Safrancreme

Beilagen: Kartoffel-Millefeuille und gedünsteter Mangold

Torte mit Pistazien -Creme und frischen Himbeeren

Weinempfehlung:

Weiß: Sauvignon Cosmas, Kornellhof € 25,00

Rot: Terra di Lavoro, Galardi € 65,00

Guten Appetit wünscht Familie Costamoling und Marmolada Team

Menu

Appetizers, salads, boiled and grilled vegetables at the buffet

Homemade yellow Tagliolini (pasta) sautéed
with lemon butter and Adriatic Scampi (shrimp)
or

Paccheri (pasta) sautéed with rabbit white ragout
and Taggia Olives
or

Thai-style chicken soup with soy spaghetti
or

Paccheri with tomato sauce or ragout

Slice of grilled Norwegian salmon
or

Guinea fowl cooked at low temperature
with wine sauce
or

Cauliflower flan on leek and saffron cream

Side dishes: potato millefeuille and steamed chard

Tart with pistachio cream and fresh raspberry

Suggested wines:

White: Sauvignon Cosmas, Kornellhof € 25,00

Red: Terra di Lavoro, Galardi € 65,00

Family Costamoling and Marmolada Team wish you "buon appetito".