

CAPODANNO



3 ZINNEN
DOLOMITES

RIFUGIO GIGANTE BARANCI

PROGRAMMA

Ore 19:30

Aperitivo di benvenuto

Ore 20:00

Cena di Capodanno

Ore 00:00

Brindisi in terrazza con un bicchiere di Prosecco, zampone e lenticchie.

Salita possibile solo tra le ore: 18.30-19.30

Discesa possibile solo tra le ore: 00.00-01.00

PRENOTAZIONE

solo telefonicamente:

Rifugio Gigante Baranci: 0474 916582 oppure 389 1806567

Per rendere la prenotazione effettiva, è necessario versare l'intero importo della serata entro tre giorni dopo la prenotazione.

Dati Bancari:

Cassa Rurale Alto Adige - Ag. di Sesto

IBAN: IT 40 Y 08020 58910 000300017213

BIC/SWIFT: RZSBIT21109

3 Zinnen SPA

Causale:

Capodanno rifugio Gigante Baranci, nome e cognome, nr. adulti + bambini

Recesso:

In caso di recesso, l'importo verrà restituito solo in caso di malattia o infortunio, dietro presentazione di certificato medico. Dall'importo verranno sempre e comunque trattenuti € 10,- per costi di lavorazione.

Segnaliamo che l'evento si terrà in montagna e, a causa della possibilità di condizioni meteorologiche imprevedibili, si prega di indossare abbigliamento invernale e scarpe robuste. Inoltre, per motivi di sicurezza, ci riserviamo il diritto di limitare l'uso della funivia in caso di maltempo e, in caso di sospensione del servizio della seggiovia, di organizzare una camminata con fiaccole verso valle.

MENU

Finto tortellino
panna cotta al parmigiano | mousse di culatello

—
Carpaccio di manzo locale
marinata al ginepro | maionese alla senape | perle di lampone | scalogno

—
Pan cotto
vellutata di patate | uovo poche | foglie di spinacino
crostini di pane raffermo | tartufo

—
Risotto
riso del maso Römerhof al basilico viola
crema di stracciatella | crumble al tarallo

—
Sorbetto al mandarino con la propria buccia candita

—
Vitello nappato con la propria salsa
purè di patate nostrane | tuberi dell'Alto Adige | caviale

—
Scrigno di mousse al cioccolato Abinao | cuore di lampone

150,-€ a persona

MENU BAMBINI (0-12 Jahre)

Finto tortellino
panna cotta al parmigiano | mousse di culatello

—
Lasagna bolognese fatta in casa
oppure
Penne al pomodoro

—
Sorbetto al mandarino con la propria buccia candita

—
Milanese con patatine
oppure
Chicken Nuggets con patatine

—
Tiramisù fatto in casa
oppure
Pallina di gelato alla vaniglia con lamponi caldi

55,-€ a persona

MENU VEGETARIANO

Finto tortellino

panna cotta al parmigiano | ratatouille di zucchine



Panzanella di verdure

fagioli rossi | perle di lampone | scalogno



Pan cotto

vellutata di patate | uovo poche

foglie di spinacino | crostini di pane | tartufo



Risotto

riso del maso Römerhof al basilico viola

crema di stracciatella | crumble al tarallo



Sorbetto al mandarino con la propria buccia candita



Parmigiana di zucchine

crema di stravecchio | caviale al basilico



Scrigno di mousse al cioccolato Abinao | cuore di lampone

150,-€ a persona

MENU SENZA GLUTINE

Finto tortellino

panna cotta al parmigiano | mousse di culatello



Carpaccio di manzo locale | marinata al ginepro
maionese alla senape | perle di lampone | scalogno



Pan cotto

vellutata di patate | uovo poche | foglie di spinacino
crostini di pane raffermo | tartufo



Risotto

riso del maso Römerhof al basilico viola
crema di stracciatella | crumble al tarallo



Sorbetto al mandarino con la propria buccia candita



Vitello nappato con la propria salsa

purè di patate nostrane | tuberi dell'Alto Adige | caviale



Scrigno di mousse al cioccolato Abinao | cuore di lampone

150,-€ a persona