

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



PROGRAMM

19:30 Uhr

Willkommensaperitif

20:00 Uhr

Silvester Dinner

00:00 Uhr

Das neue Jahr wird gemeinsam auf der Terrasse traditionell mit Prosecco, Zampone und Linsen eingeläutet.

Bergfahrt möglich ausschließlich zwischen: 18.30-19.30 Uhr

Talfahrt möglich ausschließlich zwischen: 00.00-01.00 Uhr

RESERVIERUNG

ausschließlich telefonisch möglich:

Riese Haunold Hütte: 0474 916582 oppure 389 1806567

Die Reservierung gilt erst ab Überweisungseingang des Menübetrages pro Person als gültig. Wir bitten innerhalb 3 Tage ab telefonischer Reservierung den geschuldeten Betrag auf das untenstehende Konto zu überweisen:

Bankdaten:

Raiffeisenkasse Südtirol – Filiale Sexten
IBAN: IT 40 Y 08020 58910 000300017213
BIC/SWIFT: RZSBIT21109
3 Zinnen AG

Überweisungsgrund:

Silvester Riese Haunold Hütte, Vor- und Nachname, Anzahl Erwachsener und Kinder.

Stornierung:

Im Falle einer Stornierung wird der Betrag ausschließlich bei Krankheit oder Verletzung gegen Vorlage eines ärztlichen Attests zurückerstattet. Vom Betrag werden in jedem Fall € 10,- als Bearbeitungsgebühr einbehalten.

Wir weisen darauf hin, dass die Veranstaltung am Berg stattfindet, und bitten aufgrund der Möglichkeit von unvorhersehbaren Wetterbedingungen um Winterkleidung und festes Schuhwerk. Des Weiteren behalten wir uns aus sicherheitstechnischen Gründen das Recht vor, bei Schlechtwetterverhältnissen die Benützung der Seilbahn einzuschränken und bei Aussetzung des Seilbahnbetriebes eine Fackelwanderung ins Tal vorzunehmen.

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



MENU

Falscher Tortellino
Parmesan-Panna-Cotta | Mousse vom Culatello

—
Carpaccio vom lokalen Rind
mariniert mit Wacholder | Senf-Mayonnaise | Himbeerperlen | Schalotten

—
Pan Cotto
Kartoffelcremesuppe | pochiertes Ei | Spinatblätter
Brot-Croûtons | Trüffel

—
Risotto
Reis vom Römerhof | violetter Basilikum | Stracciatella-Creme
Tarallo-Crumble

—
Mandarinensorbet mit kandierter Schale

—
Kalb | Eigensud | Püree aus heimischen Kartoffeln
Knollengemüse aus Südtirol | Kaviar

—
Schokoladenmousse aus Abinao Schokolade | Himbeerkern

150,-€ pro Person

KINDERMENÜ (0-12 Jahre)

Falscher Tortellino
Parmesan-Pannacotta | Mousse vom Culatello

—
Hausgemachte Bolognese-Lasagne
oder
Penne in Tomatensauce

—
Mandarinensorbet mit kandierter Schale

—
Wienerschnitzel mit Pommes Frites
oder
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

—
Hausgemachtes Tiramisù
oder
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

55,-€ pro Person

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



VEGETARISCHES MENÜ

Falscher Tortellino
Parmesan-Panna-Cotta | Zucchini-Ratatouille

Gemüse-Panzanella
Rote Bohnen | Himbeerperle | Schalotte

Pan Cotto
Kartoffelcremesuppe | pochiertes Ei | Spinatblätter
Brot-Croûtons | Trüffel

Risotto
Reis vom Römerhof | violetter Basilikum | Stracciatella-Creme
Tarallo-Crumble

Mandarinensorbet mit kandierter Schale

Zucchini-Parmigiana
Creme von Stravecchio-Käse | Basilikumperlen

Schokoladenmousse aus Abinao Schokolade | Himbeerkern

150,-€ pro Person

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



GLUTENFREIES MENÜ

Falscher Tortellino

Parmesan-Pannacotta | Mousse vom Culatello



Carpaccio vom lokalen Rind | mariniert mit Wacholder
Senf-Mayonnaise | Himbeerperlen | Schalotten



Pan Cotto

Kartoffelcremesuppe | pochiertes Ei | Spinatblätter
Brot-Croûtons | Trüffel



Risotto

Reis vom Römerhof | mit violetter Basilikum
Stracciatella-Creme | Tarallo-Crumble



Mandarinensorbet mit kandierter Schale



Kalb | Eigensud | Püree aus heimischen Kartoffeln
Knollengemüse aus Südtirol | Kaviar



Schokoladenmousse aus Abinao Schokolade | Himbeerkern

150,-€ pro Person