

# Menü

Bunter Mix aus vitaminreichen Salaten und Antipasti  
mit herzhaften Dressings am Buffet

\*\*\*

Frühlingserbsen – Cremesuppe mit Minze  
oder

Apfel – Sellerie Drink

oder

Hausgemachte Spinatspätzle  
mit Schinken – Rahm – Sauce

\*\*\*

Leber nach Südtiroler Art  
mit Speck und Apfel – Petersilien – Kartoffelstampf

oder

Gebratene Knoblauchgarnele  
mit asiatischem Basmatireis, Pak Choi und Mango – Soja – Sauce

oder

Vegetarisch:

Marokkanischer Couscous – Salat  
mit Joghurt – Kräuter – Dressing

\*\*\*

Williams Birnen Dessert  
mit Vanilleeis und Mascarpone – Espuma

\*\*\*

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

Müller Thurgau „Barleither“

Kg. Kaltern

0,7l- 2,8 Euro

Rotwein:

Vernatsch „Gschleier“

Kellerei Giralan

0,7l- 2,8 Euro

Digestif:

Grappa/ Treber

2ccl- 3,50 Euro