



Belvita-Vitalgerichte



traditionelles Gericht



Spruch des Tages
Die Schwierigkeiten wachsen,
je näher man ans Ziel kommt.
Alfred Nobel, 1833-1896,

Weine - Wir empfehlen...

Weißwein aus Südtirol
Riesling „Aristos“ '08
Kellerei Klausen E 24,00


Rotwein aus Südtirol
Cabernet Sauvignon „Pfarrhof Ris.“ '07
Kellerei Kaltern E 36,00

Das Seeklima, der warme Kalkschotterboden sowie die dichte Bepflanzung und die niedrigen Erträge von 40 hl pro Ha bilden die Basis. 20-monatige Lagerung in Holzfässern und unfiltrierte Abfüllung machen aus diesem Wein eine Delikatesse: der Wein mit intensiver Farbe hat Duft nach Brombeere, Lakritze, Zimt und etwas Unterholz. Im Geschmack ist er kräftig mit dichtem Tannin und langem Nachhalt. Empfehlung: Er passt zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

Vitale Salate und Vorspeisen vom Buffet

Praline vom Frischkäse auf Tomatencarpaccio und Chili-Dressing

Geflügelconsommé mit Paprikaflan

Kartoffelroulade hausgemacht  mit frischen Pfifferlingen und Schnittlauchsauce

Spiralennudeln mit Pesto á la Genovese und Mozzarellawürfel

Saft von Birnen & Ingweraroma 

Seesaibling  in Rieslingjus auf Korianderkarotten

Saltinbocca vom Kalb mit Salbeiblättern & Rohschinken im Kräutersaft

Eintopf vom Kaninchen  mit grünem Spargel und Jungzwiebeln

vegetarische Alternative

Rote – Beete – Nockerln auf Pilzragout

kalorienbewusst (250 kcal)

Kartoffelrösti mit geschmortem Gemüse

Zitronenterrine auf marinierten Erdbeeren

Fam. De Carli & das Parc Hotel Team
*****S Parc Hotel am Kalterer See*
Leading Wellnesshotel Belvita