

HEUTE

Belvita-Vitalgerichte 

Wir laden zum TANZABEND


traditionelles Gericht 

Vitale Salate & Vorspeisen vom Buffet

* * * *

Mille Foglie vom Selchfleisch mit Feldsalat 
und Kartoffel-Senf dressing

* * * *

Consommé vom Huhn mit Tomatenravioli 



Kartoffelroulade hausgemacht
mit frischen Pfifferlingen auf Schnittlauchsauce


Schmetterlingsnudeln

in Käsesauce mit würzigen Bresaula-Streifen



Saft von weißen Kurtrauben & Bio-Blütenhonig

* * * *

Filet vom Kabeljau 
im Safransud mit Ofentomate

Spruch des Tages

Der wichtigste Mensch

in deinem Leben?

Ganz einfach – Du selbst!

Rosa gebratene Kalbsnuß

im Rosmarinsaft dazu Cremekartoffeln

Geschmortes Ochsenwangerl 

in Lagreinjus mit Spargelspitzen

als vegetarische Alternative

Auberginen-Lasagne

mit Büffelmozzarella

kalorienbewusstes Gericht – kcal. 300 

Kartoffelgulasch mit Morcheln

* * * *

Vanilleparfait im Marzipanmantel auf Pfirsichragout

Weine ~ Wir empfehlen

Weißwein

Eisacktaler Kerner '09

Weingut Niklas, Kaltern E 26,00

Rotwein

Merlot „De Silva“ '06

Weingut Amistar, Kaltern E 27,50

Familie De Carli & das TEAM
Belvita ****S Parc Hotel am See