

Gourmet Private Dinner

Küchenchef Enzos Genuss Grüße

Garnele im Schnee

Rote Garnele aus Sizilien | Pistaziencreme | Basilikumschwamm | Mango |
Büffelmozzarella Schnee

Spaziergang auf den Schlern

Grob gehacktes vom Bergochsen | Löwenzahn | Himbeeren | Pilze

Perle von der Auster

mit Kokosnuss glasiert | erfrischem Süsschen von der Honigmelone,
gelben Paprika, Ingwer

Flüssige Teigtaschen

gefüllt mit Bagna cauda von der Haselnuss | Spargelchicorée | Topinambur Püree |
Hirsch Carpaccio

Variation von der Wachtel

Gebratene Wachtelbrust | knusprige Praline vom Schlegel |
Kakaowaffel gefüllt mit Leber Pâté | kandierte rote Zwiebel |
Zichorie Wurzel | Amarena Kirschen|

Kaltern am See

Haselnuss- Steinpilze – Creme| Sorbet vom Kalterer Vernatsch | Latschenkiefer -Ganache
| Waldfrüchte | Joghurt Espuma | Kakao Crumble | Apfel-Holunder-See

Petit four

Süße Versuchung