

Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

BUFFET D'AUTUNNO „IN „RINGRAZIAMENTO PER IL RACCOLTO"

Antipasti freddi

Petto d'anatra affumicata e prosciutto di capriolo con funghi
Paté di selvaggina ed altri paté vari con rosa canina
Prosciutto con formaggio di capra e fichi
Salmone marinato con salsa di aneto e senape
Aspic in carne di manzo con marinata di scalogno in olio di semi

Piatti caldi

Anatra arrosto con insalata di patate della Stiria con olio di semi
Ragù di cervo con crauti rossi e canederlo di pane
Risotto ai semi di zucca, servito in zucca alla noce moscata
Medaglioni di filetto con crosta di zucca e verza
Filetto di pesce arrosto con spinaci e pomodori

Desserts

Mousse di castagne con gelée di vino
Sorbetto di vino Strurm
Terlaner Traubenschmarrn
Strudel di mele tirolese con crema di cannella
Tortine con crema di prugne
Cesto di frutta autunnale

€ 43,00 a persona

Coperto pranzo € 2,60 a persona

Coperto cena € 3,40 a persona

A partire da 40 persone

Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

BUFFET INTERNAZIONALE

Antipasti freddi

Salmone marinato della casa con salsa di aneto e senape

Piatto di filetto affumicato con kren alla panna

Aspic in carne di manzo con verdure

Poularde glassata con crema di frutta al curry

Prosciutto crudo con asparagi e fichi

Roastbeef con salsa remoulade,

Buffet di insalata fresca con condimento a scelta

Piatti caldi

Si prega di selezionare fra tre o quattro delle seguenti specialità:

Roastbeef con salsa al pepe, broccoli e gratin di patate

Petto di pollo disossato, servito con insalata di patate e radicchio

Cubetti di filetto in salsa alle erbe e riso Basmati

Coda di manzo lessata con salsa all'erba cipollina, patate arrosto e spinaci alla panna

Arista di vitello con salsa al vino rosso e verdure

Filet di lucioperca con capperi e risotto di pomodori

Desserts

Crème broulée, mousse di cioccolato, macedonia di frutta, torta Sacher,

Canederlo di quark con prugne cotte, sorbetti alla frutta

Piatto di formaggi misti con diversi tipi di pane e burro

€ 45,00 a persona

Coperto pranzo **€ 2,60 a persona**

Coperto cena **€ 3,40 a persona**

Buffet a partire da 40 persone

BUFFET ITALIANO

Antipasti freddi

Insalate miste di:

(insalata verde, pomodori, finocchi, melanzane alla piastra ed insalata di zucchini al pesto, funghi marinati in olio d'oliva ed insalata di polipo, condimento alle olive, condimento all'aceto balsamico)

Vitello tonnato, pomodori e mozzarella

Prosciutto con melone, prosciutto crudo con fichi, salame, "Cacciatore",
Olive e carciofi sott'olio, filetto di pesce alla griglia su letto di verdure al pesto,
Crevettes in marinata italiana alle erbe, gamberetti sott'olio all'aglio

Piatti caldi

Si prega di selezionare fra tre o quattro delle seguenti specialità:

Lasagne al forno con salsa di pomodoro

Ossobuco „alla milanese" con gnocchi

Piccata con arista di agnello su spaghetti al burro

Pollame misto arrosto con fette di melanzane e polenta

Medaglioni di manzo in crosta di olive e pomodori e risotto alle erbe

Saltimbocca con spinaci

Maccheroni con pesce e pomodori ***

Desserts

Tiramisu, macedonia di frutta con mousse al cioccolato e

Amaretto e Maraschino, crema di arance

Zuppa Inglese ***

Piatto di formaggi misti italiani

€ 47,00 a persona

Coperto pranzo € 2,60 a persona

Coperto cena € 3,40 a persona

A partire da 40 persone

Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

BUFFET TIROLESE

Antipasti freddi

Piatto di speck misti (Speck di prosciutto, *Kaminwurzen*, *Berglammschinken*, pancetta magra)
Carrée di carne affumicata con prugne secche, petto di anatra affumicato, arrosto di carne in salamoia,
Trotta affumicata, salmerini e trote di lago di Leutasch,
Paté casereccio con salsa di mirtilli rossi, aspic di coda di manzo con olio di semi,
Pane con crema di lardo di maiale e ravanelli ***

Insalate

Insalata di rape rosse, insalata di speck e crauti, insalata di
cetrioli, insalata di cavolfiori e porri, insalata di patate, insalatina
verde
Condimento allo
speck ***

Piatti caldi

Si prega di selezionare fra tre o quattro delle seguenti specialità:

Ravioli tirolesi e canederli agli spinaci con Parmigiano e burro scuro
Piatto di crauti, carne e patate arrosto alla tirolese
Canederli pressati con burro scuro alle cipolle ed erba cipollina, gnocchetti al formaggio
Arrosto "del contadino" con vitello, verdure e patate al forno
Cotoletta di agnello al forno alla „*Alt Innschprugg*" con gnocchi di semolino alla romana

Arrosto di maiale giovane, con canederlo di pane e crauti
Gulasch di manzo con polenta

Desserts

Schmarrn tirolese all'uva, strudel tirolese alle mele,
Mousse di lamponi, soufflé di noci con composta di cilegia
Tortina di mirtilli rossi
€ 47,00 a persona
Coperto pranzo € 2,60 a persona
Coperto cena € 3,40 a persona
A partire da 40 person

Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

BUFFET ORIENTALE

Antipasti freddi

Crevettes con Bambus e zenzero Formaggio di capra con olive e spezie
Verdure Bulgur con gamberetti Prosciutto di agnello con melanzane e zucchini

Foglie di vite ripiene

Carni di pollame in insalata al curry

Insalata di avocado con pomodori

Cetrioli con yoghurt,

Insalata di patate dolci

Zuppe

Zuppa di Couscous con porro

Piatti principali

Pollo marinato con cipolle

Spiedini di agnello con aglio

Filetto di abramide con cumino e finocchi

Tonno con coriandolo e pomodori

Ragù di agnello «Madras»

Riso ai pinoli con uva di Corinto

Melanzane ripiene

Desserts

Miele della Turchia

Corni di gazzella e Baklava

Tortine di datteri e fichi al miele

Mousse di melegrane

€ 45,00 a persona

Coperto pranzo € 2,60 a persona

Coperto cena € 3,40 a persona

Buffet a partire da 40 persone

BUFFET ASIATICO

Antipasti freddi

Agnello marinato
Crevettes al forno „in agrodolce“
Carni di pollame al curry
Medaglioni di tonno con salsa di soia
Insalata di gamberetti ed ananas
Arista di maiale «Sambal»
Insalata di cetrioli e pomodori
Cuori di insalata

Zuppe

Zuppa di pollo al curry

Piatti principali

Filetto di pesce con cavoletti di Bruxelles
Crevettes giganti in sesamo
Calamari marinati
Ali di pollo in salsa di soia
Medaglioni di manzo in sals di cocco e zenzero
Bami Goreng con pesce e pasta lunga alla piastra
Nasi Goreng con pollo e riso alla piastra
Riso al cocco e noci

Desserts

Mousse al mango
Macedonia di frutta esotica
Sorbetto al frutto della passione
Mousse di cioccolato al cocco

€ 45,00 a persona

Coperto pranzo **€ 2,60 a persona**

Coperto cena **€ 3,40 a persona**

A partire da 40 persone