

Selva di Val Gardena, 15. Marzo 2010

## Serata Tirolese



Vasta Scelta di Insalate Crude & Cotte

Antipasto Tirolese

\*\*\*\*\*

Canederli allo Speck in Brodo

oppure

Zuppa d'Orzo

\*\*\*\*\*

Bis di Gnocchi di Formaggio & "Schlutzkrapfen" Fatti in Casa  
con Parmigiano & Burro Fuso

\*\*\*\*\*

Maialino al Forno, Sella di Vitello al Timo,  
Coscia d'Agnello con Menta, Gulasch di Manzo  
Polenta, Patate al Cartoccio & Verza

\*\*\*\*\*

Scelta di Dolci Tipici dal Buffet

Formaggi Locali al Carrello

Buffet di Frutta Fresca

Wolkenstein in Gröden, 15. März 2010

# Tiroler Abend



Reichhaltige Auswahl von Rohen & Gekochten Salaten

Erlesenes aus Südtirols Räucherammern

\*\*\*\*\*

Speckknödelsuppe  
oder  
Gerstsuppe

\*\*\*\*\*

Bis von Hausgemachten Schlutzkrapfen & Käsenockerln  
mit Reibkäse & Brauner Butter

\*\*\*\*\*

Spanferkel aus dem Ofen, Kalbsrücken mit Thymian, Lammkeule mit  
Pfefferminze, Rindsgoulasch mit Polenta & Folienkartoffeln & Wirsing

\*\*\*\*\*

Auswahl von Einheimischen Mehlspeisen & Desserts vom Buffet

Käse Ecke  
Frisches Obst vom Buffet

Selva Val Gardena, 15<sup>th</sup> of March 2010

# Traditional Tyrolean Dinner



Rich Selection of Salads & Antipasti on Buffet

Traditional Tyrolean Specialities

\*\*\*\*\*

Speck Dumpling Soup

or

Barley Soup

\*\*\*\*\*

Bis of Small Cheese Dumplings  
& Homemade "Schlutzkrapfen" with Parmesan & Brown Butter

\*\*\*\*\*

Pork from the Oven, Saddle of Veal with Thyme,  
Lamb Haunch with Peppermint, Beef Goulash  
with Polenta, Baked Potatoes & Savoy

\*\*\*\*\*

Choice of Traditional Desserts  
from Buffet

Assorted Types of Cheese & Fresh Fruit from Buffet