FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS

EUER GOLD MENU

AUF VORBESTELLUNG

Aperitif & Fingerfood

Franciacorta DOCG Rosè Corteaura
Riserva 36 Brut - Kellerei Meran Burggräfler
Chardonnay Cardellino - Elena Walch

Fine de clair Austern ▪ Garnele | Mango | Avocado
Quiche à la provence ▪ Kalbfleischbällchen | Trüffelpüree ▪ Tatar Chianina Rind

Rote Beete Carpaccio
karamellisierte Walnüsse | Frischkäsemousse | Wildkräutersalat

Hokkaido- Kürbisrisotto
Camarones | Jakobsmuschel

Kräftige Steinpilzkraftbrühe
Grießnocke | Gemüseperlen

Fonduta Ravioli
Babyspinat | Schwarzer Wintertrüffel

Zart geschmortes Kalbswangele
Gremolata | Selleriepüree | Wintergemüse
oder
Passeirer Saiblingfilet von Schiefer Fischzucht
Kürbispüree | Apfel
oder
Rinderfilet Black Angus
Foie Gras | Topinambur Püree | Wintergemüse
oder
Kartoffelteig- Waldpilzroulade
geschmortes Gemüse | Montasio-Käsecreme

Glühweineis

Torrone - Halbgefrorenes Lebkuchenmousse

Marc de Champagne Trüffel, hausgemacht

79,00 € / pers.

HABT IHR SCHON EURE FIRMEN- WEIHNACHTSFEIER GEPLANT?

Location für 20 bis zu 120 Personen? | Genügend Parkplatz oder Shuttle Dienst?
Menü, Flying Buffet oder a la carte? DJ oder Livemusik?
Eure Zeit ist uns wichtig! Wir sind für Euch da!
346 4088044 | info@gerhard.bz.it

im Steakhouse Gerhard in Tscherms
vom 1. Dezember 2023 bis 2. Februar 2024

Gruß aus der Küche

Rote Beete Carpaccio
karamellisierte Walnüsse
Frischkäsemousse | Wildkräutersalat

Hokkaido- Kürbisrisotto
Riesengarnele | Pistazien

oder

Hausgemachte Artischocken Teigtaschen
Tomaten- Oliven Vinaigrette

Kräftige Steinpilzkraftbrühe
Grießnocke | Gemüseperlen

Zart geschmortes Kalbswangele
Gremolata | Selleriepüree | Wintergemüse

oder

Passeirer Saiblingfilet von Schiefer Fischzucht
Kürbispüree | Apfel

oder

Kartoffelteig- Waldpilzroulade
geschmortes Gemüse | Montasio-Käsecreme

Torrone Halbgefrorenes | Lebkuchenmousse

oder

Bratapfel- Spekulatius Tiramisù

3-Gang Menü 39 € | 5-Gang Menü 54 €

PER UN'OCCASIONE SPECIALE

IL VOSTRO MENU ORO

SU ORDINE ANTICIPATO

Aperitif & Fingerfood

Franciacorta DOCG Rosè Corteaura
Riserva 36 Brut – Kellerei Meran Burggräfler
Chardonnay Cardellino – Elena Walch

Fine de clair Ostriche · Gambero | mango | avocado
Quiche à la provence · Polpette di vitello | purè al tartufo · Tatar di manzo Chianina

Carpaccio alle barbabietole rosse
noci caramelizzati | mousse di formaggio fresco | insalata di erbe selvatiche

Risotto alla zucca Hokkaido
Camarones | capesante

Consommé ai funghi porcini
gnocchi di semolino | perle di verdure

Ravioli ripieni con fonduta
spinaci baby | tartufo nero invernale

Guance di vitello brasato
gremolata | purè di sedano I verdura invernale
oppure
Filetto di salmerino della Val Passiria del „Schiefer Fischzucht"
Purè di zucca | mele
oppure
Filetto di manzo Black Angus
Foie Gras | purè di topinambur | verdura invernale
oppure
Rotolo di patate ripieno con funghi di bosco
verdura brasata | crema al formaggio Montasio

Gelato al vin brûlée

Semifreddo di Torrone | mousse di panpepato

Tartufo „Marc de Champagne", fatto in casa

79,00 € / pers.

AVETE GIÀ ORGANIZZATO LA VOSTRA FESTA DI NATALE AZIENDALE?

Location per 20 a 120 persone?
Spazio di parcheggio sufficente oppure servizio navetta?
Menu, flying Buffet oppure a la carte? DJ o musica live?
Il vostro tempo è importante per noi! Siamo qui per voi!
346 4088044 | info@gerhard.bz.it

Steakhouse Gerhard a Cermes
dal 1 dicembre 2023 al 2 febraio 2024

Benvenuto della cucina

Carpaccio alle barbabietole rosse
noci caramelizzati
mousse al formaggio fresco | insalata alle erbe selvatiche

Risotto alla zucca Hokkaido
gambero | pistacchio

oppure

Ravioli ripieni con carciofi fatti in casa
Vinaigrette di pomodori e olive

Consommé ai funghi porcini
Gnocchi di semolino | perle di verdure

Guance di vitello brasato
Gremolata | purè di sedano | verdura invernale

oppure

Filetto di salmerino della Val Passiria „Schiefer Fischzucht“
purè di zucca | mele

oppure

Rotolo di patate ripieno con funghi di bosco
verdura brasata | crema di formaggio Montasio

Semi freddo al Torrone | mousse al panpepato

oppure

Tiramisù con mele al forno e biscotti speculazio

---

3 portate 39 € | 5 portate 54 €