



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Pietanze e menu



Una volta, qualcuno disse che per una festa ben riuscita ciò che serve sono solo una meravigliosa location e dell'ottimo cibo. Non siamo dello stesso parere. Un vino mediocre, anche se servito in una bellissima bottiglia corredata da sfarzosa etichetta, resta sempre un vino mediocre ed è il vino che beviamo. Siamo invece convinti che sì, per organizzare al meglio un'occasione speciale l'ambientazione sia fondamentale, ma anche che la festa perfetta sia innanzitutto quella in cui gli ospiti restano affascinati tanto dalle prelibatezze servite, quanto dall'evento stesso.

“Semplicemente delizioso!”

La Contessa Liechtenstein, Merano, in occasione del ricevimento di nozze della figlia.



Pietanze e menu

Pietanze vegetariane, senza lattosio e glutine

- Orzotto con spinaci di campo e un tocco di formaggio di capra *
- Flan di peperoni rossi con salsa al peperoncino leggermente piccante
- Crema fredda al pomodoro con basilico
- Strudel alle verdure o di crauti leggermente piccante con insalate e petali *
- Risotto al Kerner e Granny Smith con menta e prezzemolo
- Risotto con rosmarino e limone
- Canederli di grano saraceno con "Graukas" e bietole * *
- Tortelloni di segala con patate e tartufo nero d'Umbria *
- Piccola porzione di crema alle zucchine
- Insalatina di verdure ed erbe nel bicchiere
- Verdure brassate nel bicchiere
- Verdure grigliate secondo Armin Mairhofer
- Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico * *
- Mezzelune di patate con formaggio di capra fresco e maturo, olio extravergine d'oliva, peperoni e timo * *
- Quiche di carciofi *

Tutte le pietanze vengono fatte con fond di verdure - Inoltre usiamo solo olio di oliva - * Pietanze CON glutine - * Pietanze CON lattosio

Piatti freddi

- Insalatina di gambero al vapore, avocado, dadini di pomodoro e marinata al limone
- Insalata tiepida di asparagi bianchi con salsa olandese al limone
- Involentini di roast beef ripieni di verdure grigliate su letto d'insalata
- Involentini di manzo affumicato con ricotta, rucola e pinoli su insalatina, accompagnati da pane tiepido alle olive e rosmarino
- Insalatina di verdure ed erbe in bicchiere
- Carpaccio di cervo affumicato con insalatina di funghi gallinacci
- Piatto altoatesino di salumi affumicati con crema di rafano, burro al ginepro e pane contadino
- Piccole prelibatezze al tagliere o in scatolina





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Zuppe

Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl
Crema fredda al pomodoro con basilico
Crema di patate con tartufo nero d'Umbria
Crema di scampi e zucchine
Piccolo canederlo allo speck in zuppa gigante
3 zuppe in una sola portata

Primi piatti caldi

Gnocchi di patate secondo Markus Bacher
Mezzelune di patate con formaggio di capra fresco e maturo, olio extravergine d'oliva, peperoni e timo
Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico
Mezzelune di patate con patate in delicata salsa al tartufo e tartufo nero d'Umbria
Mezzelune di patate con ripieno di porcini, formaggio di montagna stagionato e burro al timo
Flan di bietole con gallinacci in salsa delicata allo zafferano
Risotto di rosmarino e limone
Risotto ai gallinacci o funghi porcini con zafferano e prezzemolo
Risotto al champagne, tartufo d'Umbria e parmigiano Reggiano
Orzotto con spinaci di campo e un tocco di formaggio di capra
Risotto al Kerner e Granny Smith con menta e prezzemolo
Tortelloni di segala con patate e tartufo nero d'Umbria

Piatti di pesce

Branzino con zucchine in crema all'aglio e pomodoro
Branzino con asparagi bianchi, salsa olandese con limone
Salmone in crosta al basilico con carote e limone
Salmone o merluzzo in salsa all'erba cipollina con patate al limone
Branzino in crosta di carciofi, cuori di carciofo ripieni e dragoncello
Salmerino in crosta alle erbe con asparagi bianchi e limone





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Piatti di carne

Classico filetto intero di angus in crosta al rosmarino con salsa di ottimo vino rosso e purea di sedano rapa

Filetto di maialino in prosciutto di Parma con salsa al timo e strudel di patate

Medaglione di cervo alla griglia in salsa al ginepro e vino rosso con purea di sedano rapa

Guancia di vitello stufata al Cabernet Sauvignon con purea di sedano rapa e canederli medi al grano saraceno con pecorino

Filetto intero di vitello con salsa forte al rosmarino su letto di sedano rapa

Paletta di vitello su purea di sedano rapa con rosmarino e ortaggi a radice

Filetto di vitello o manzo su verdure mediterranee, salsa olandese al rosmarino

Dessert

Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi e gelato al mirtillo rosso fatto in casa

Gelato al cioccolato bianco con crema al caffè

Fragole con gelato alle fragole

Tiramisù allo yogurt e lamponi

Tortino di cioccolato e noci con gelato alla banana secondo Yvonne

Panna cotta con mele e vaniglia del Madagascar

Gelato al mirtillo rosso fatto in casa

Mousse di cioccolato bianco con caffè e alkekengi in bicchiere

Terrina di yogurt con fragole e vaniglia

Strudel di mele servito tiepido con gelato al rosmarino e miele di montagna



Pietanze e menu

Esempio di menu a 3 portate

Menu 1

Piccoli canederli di grano saraceno con "Graukas" e bietole



Risotto ai gallinacci o funghi porcini con zafferano e prezzemolo



Paletta di vitello su purea di sedano rapa con rosmarino e ortaggi a radice

Menu 2

Involtini di manzo affumicato con ricotta, rucola e pinoli su insalatina,
accompagnati da pane tiepido alle olive e rosmarino



Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico



Guancia di vitello stufata al Cabernet Sauvignon
con purea di sedano rapa e canederli medi di grano saraceno con pecorino

Menu 3

Insalatina di gambero al vapore, avocado, dadini di pomodoro e marinata al limone



Mezzelune di patate con formaggio di capra fresco e maturo, olio extravergine d'oliva, peperoni e timo



Classico filetto intero di angus in crosta al rosmarino con salsa di ottimo vino rosso e purea di sedano rapa



Pietanze e menu

Esempio di menu a 4 portate

Menu 1

Involtini di manzo affumicato con ricotta, rucola e pinoli su insalatina,
accompagnati da pane tiepido alle olive e rosmarino



Risotto al Kerner e Granny Smith con menta e prezzemolo



Filetto intero di vitello con salsa forte al rosmarino e sedano rapa



Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi e gelato al mirtillo fatto in casa

Menu 2

Piccole prelibatezze al tagliere o in scatola



Risotto ai gallinacci o funghi porcini con zafferano e prezzemolo



Paletta di vitello su purea di sedano rapa con rosmarino e ortaggi a radice



Terrina di yogurt con fragole e vaniglia

Menu 3

Insalata di polipo in marinata d'olio d'oliva, limone e prezzemolo



Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl



Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico



Guancia di vitello stufata al Cabernet Sauvignon con purea di sedano rapa e
canederli medi di grano saraceno con pecorino



Pietanze e menu

Esempio di menu a 5 portate

Menu 1

Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl



Mezzelune di patate con patate in delicata salsa al tartufo e tartufo d'Umbria



Branzino con zucchine in crema all'aglio e pomodoro



Filetto intero di vitello con salsa forte al rosmarino e sedano rapa



Mousse di cioccolato bianco con caffè e alkekengi in bicchiere

Menu 2

Involtini di manzo affumicato con ricotta e pinoli,
accompagnati da pane tiepido alle olive e rosmarino



Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl



Tortelloni di segale con patate e tartufo nero d'Umbria



Branzino in crosta di carciofi, cuori di carciofi ripieni e dragoncello



Classico filetto intero di angus in crosta al rosmarino
con salsa di ottimo vino rosso e purea di sedano rapa



... e per finire in dolcezza, il buffet di dessert secondo Hannah & Elia

