

Eventmanagement

100 Jahre Müller Glas – Glas Müller Vetri AG Bozen – 300 Gäste

Getränke

Eintreffen der Gäste von 10.00 bis 11.30 Uhr im grossen Foier PERSONEN ca. 300

Cafe, Tee oder Capuccini wird serviert sofern erwünscht.

Brioche werden gereicht

> Aurum
Zöhlhof, Feldthurns

>> auf Wunsch könnten es anstelle Brioche auch kleine lauwarme Apfelbrote sein.
Sowie ein zwei kleine besondere Happen zum selber nehmen auf Brettern.

> Holunderblütensirup
> Mineralwasser

Winzige hausgemachte Brote mit Bachkresse und Speck

Hirschgselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder

11.30 Uhr >> Es folgt der Weg bis hin zur Bühne. Reden etc.

Ein Tisch mit Weisswein und Wasser steht dort bereit

Um ca. 13.00 Uhr Sektempfang vor dem grossen geschlossenen Tor zum „Saal“:

> Arunda Brut
Sektkellerei Arunda,
Mölten
oder
MOET CHANDEAU

Honigmelone im Parmaschinken mit Minze

Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle

Dann öffnet Frau Dr. Müller mit Knopfdruck das grosse Tor zum “Saal“:

Runde Tische, Stühle mit Hussen, Blumen. Kerzen brennen...

> Terlaner
Weissburgunder “Vorberg”
KG Terlan

Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter

Saibling in der Kräuterkruste auf weissem Terlaner Spargel und Zitrone

> Lagrein “Perl”
Kellerei St. Magdalena,
Bozen

Klassisches im Ganzen gebratenes Angus-Ochsenfilet mit Rosmarinkruste
in Sauce von bestem Lagrein, Petersilienpüree

Und plötzlich und ganz unerwartet führt ein Weg irgendwo hin:

Ein Raum voller Kerzen und Süssigkeiten. Dessertinszenierung.

Eine kleine Geburtstagstorte von Stefan Sader wird Frau Müller überreicht!!!

Wir reichen Cafe.

