

Private Feier

100 Jahre Sommerfrischhaus in Völs – Elisabeth Oberrauch, Meran

Getränke

> Arunda Brut
Sektkellerei Arunda, Mölten

> Holunderblütensirup
> Apfelsaft vom Zöhlhof
> Mineralwasser

11.00 Uhr >> Empfang der Gäste >> Weg durch den Wald bis zum Aperitif

Bester Sekt wird gereicht und kleinen Aperitifhappen unter den Bäumen

Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse mit und ohne Speck



Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle



Honigmelone im Parmaschinken mit Minze



Kleiner leicht scharfer Blätterteig-Gemüsestrudel (ohne Schinken)



Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini

Um ca. 12.00 Uhr:

Der Weg führt weiter zu einem ganz besonderen Ort Euerer Wahl

Ein Kreis von Blumen >> Segnung und Dankes Ritual

Gegen 13.00 Uhr

Ihr führt weiter zum Haus. Weiße gedeckte Tische, Stühle mit Hussen, Wiesenblumen. Das Festmenü wird gereicht

Erdäpfeltaschen mit Steinpilze gefüllt, reifer Bergkäse und Thymianbutter



Im ganzen gebratenes Kalbsfilet im Heu gegart

kräftige Rosmarinsauce Selleriepüree und Schwarzplentenknödel

Das Dessert können wir auch im Stehen reichen

Terrine vom Ziegenjogurt mit Erdbeeren und Vanille

Von der Wiese ist Musik zu hören! Die Gäste können sich frei bewegen:

Teetime >> in der Stube im Haus

Um ca. 20.00 Uhr:

Kleine Feuer brennen im Freien auf der Wiese

Bester Südtiroler Käse auf langen Holzbrettern wird aufgetragen.

Erdäpfel aus dem großen Kupferkessel, selbst gemachtes Apfel-Vollkornbrot.

Die Musik spielt im Schein des Feuers...

Die Dessertinszenierung im Schein von vielen Kerzen.

