



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 invitati restano affascinati tanto dalle prelibatezze servite quanto dall'evento stesso.

“Semplicemente delizioso!”

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



HANNAH & ELIA

great events fine cooking

Pietanze e menu

Piatti freddi

- ★ Insalatina di gamberi al vapore marinata al limone
- ★ Insalata tiepida di asparagi bianchi con salsa olandese al limone
- ★ Involtini di roast beef ripieni di verdure grigliate su letto d'insalata
- ★ Involtini 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
- ★ Nostre piccole prelibatezze sul tagliere o in scatola
Tre piccoli antipasti di pesce:
- ★ Spiedini di branzino con dragoncello
- ★ Insalatina di gamberi al vapore marinata al limone
- ★ Insalata di polpo in marinata di olio di oliva, limone e prezzemolo

Zuppe

- ★ Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl
- ★ Zuppa fredda al pomodoro con basilico
- ★ Crema di patate con tartufo nero d'Umbria
- ★ Crema di scampi e zucchine
- ★ Crema di zucchine
- ★ Canederli allo speck in eccellente brodo servito nelle nostre eleganti scodelle
- ★ 3 zuppe in una sola portata

Primi piatti caldi

- ★ Gnocchi di patate secondo la ricetta di Hannah & Elia
- ★ Mezzelune di patate con formaggio di capra fresco e maturo, il miglior olio extravergine di 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
- ★ Il nostro geniale risotto con rosmarino e limone secondo Roland Schenk
- ★ Risotto ai gallinacci o ai funghi porcini con zafferano e prezzemolo
- ★ Risotto allo champagne, tartufo d'Umbria e Parmigiano Reggiano
- ★ Risotto al Kerner e Granny Smith con menta e prezzemolo
- ★ Orzotto con spinaci di campo e un tocco di formaggio di capra
- ★ Tortelloni di segale con patate e tartufo nero d'Umbria

Piatti di pesce

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



Piatti di carne

- ★ Classico filetto intero "Angus" in crosta al rosmarino con salsa di ottimo vino rosso e purea di sedano rapa
- ★ Filetto 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 di grano saraceno e formaggio di montagna
- ★ La sella di vitello arrosto, marinata con le erbe di stagione in salsa intensa, purea di sedano rapa e canederli di grano saraceno e formaggio di montagna
- ★ Filetto intero di vitello con salsa dal sapore intenso al rosmarino su letto di purea di sedano rapa
- ★ Paletta di vitello su purea di sedano rapa con rosmarino e ortaggi a radice
- ★ Filetto di vitello oppure di manzo al vapore su verdure mediterranee e salsa olandese al rosmarino

Dessert

- ★ Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi e gelato al mirtillo rosso fatto in casa
- ★ Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi, mele e menta
- ★ Gelato al cioccolato bianco con crema al caffè
- ★ Fragole con gelato alle fragole
- ★ Gelato al rosmarino con miele di bosco
- ★ Tiramisù allo yogurt e ai lamponi
- ★ Spiedini alla frutta
- ★ Terrina al cioccolato amaro
- ★ Tortino di cioccolato e noci con gelato alla banana secondo Yvonne
- ★ Torta al cioccolato tiepida secondo Isabelle
- ★ Panna cotta con mele e vaniglia del Madagascar in bicchiere
- ★ 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
- ★ Krapfen al papavero serviti tiepidi
- ★ "Schneemilch" della Val Venosta in bicchiere secondo Armin Mairhofer
- ★ Tartufo al Calvados in sacchetti dorati
- ★ Per ogni ospite un tagliere di legno con 5 piccoli dessert
- ★ Composizione di dessert secondo Hannah & Elia
- ★ Per ogni ospite su un tagliere di legno 5 piccoli dessert di nostra creazione

Pietanze vegetariane, senza lattosio e senza glutine

- ★ Orzotto con spinaci di campo e un tocco di formaggio di capra*
- ★ Flan di peperoni rossi con salsa al peperoncino leggermente piccante
- ★ Zuppa 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 segale con patate e tartufo nero d'Umbria *
- ★ Crema alle zucchine
- ★ Insalatina di verdure ed erbe in bicchiere
- ★ Le verdure di stagione in 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 con zabaione al tartufo*

Tutte le pietanze sono preparate con fondo di verdure – Inoltre, utilizziamo solo olio di oliva – *Pietanze con glutine – Pietanze con lattosio.



Pietanze e menu

Esempio di menu da 3 portate

Menu 1

- ✦ 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 formaggio di montagna

Menu 3

- ✦ Insalatina di gamberi al vapore in 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 da 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 dal sapore intenso 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 polpo in marinata di olio di 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 formaggio di montagna



Pietanze e menu

Esempio di menu da 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 **OPPURE** coregone con zucchine in crema all'aglio e pomodoro
- ★ Filetto intero di vitello con salsa dal sapore intenso al rosmarino e sedano rapa
- ★ Mousse al 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 **OPPURE** coregone 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