

Stuzzichini e ricevimento



Immaginatevi di invitare i vostri ospiti in un bosco, dove apparentemente, al di là della natura stessa, non vi sia nulla e improvvisamente una ragazza compare a porgervi piccole e deliziose prelibatezze da gustare o a servirvi del vino. Il vostro ricevimento può svolgersi ovunque, anche in mezzo a un bosco, tra i filari di un vigneto, in un capannone o in un fienile: canederli di grano saraceno serviti su forchetta di legno con del “Graukas”, flan di bietole con gallinacci e zafferano, risotto al Kerner, con mela Granny Smith aromatizzato alla menta, cotto davanti a voi, sul fuoco vivo, in un paiolo di rame. E per finire, un lungo sentiero rischiarato dalla tenue luce delle candele vi condurrà... forse a un delizioso dessert?

“Per molti, la festa più bella della loro vita!”

Alexander Kraler, Bressanone.



Stuzzichini e ricevimento SILVER

Una lunga tavolata ricoperta di candide tovaglie, su cui sono stati disposti innumerevoli calici di spumante, attende gli invitati che sopraggiungono alla spicciolata. Una ragazza serve i primi stuzzichini su un tagliere di legno di 1 metro.

- ✦ Melone con prosciutto di Parma al profumo di menta
- ✦ Piccole patate con erba cipollina, arancia e trota salmonata marinata
- ✦ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ✦ Strudel alle verdure leggermente piccante

Gli invitati vengono accompagnati in un altro ambiente, dove sono stati allestiti tavolini da cocktail ed, eventualmente, accoglienti angoli dove potersi sedere. Nel frattempo, gli chef hanno già cominciato a cuocere un risotto express... sotto lo sguardo incuriosito dei vostri invitati!

- ✦ Insalata di polpo in marinata di olio di oliva, limone e prezzemolo
- ✦ Risotto con rosmarino e limone
- ✦ Involtini di roast beef ripieni di verdure grigliate

E appena gli invitati crederanno che le portate siano finite, le nostre collaboratrici proporranno piccoli dessert.

- ✦ Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi, mele e menta
- ✦ Panna cotta in bicchiere con mele e vaniglia del Madagascar
- ✦ Terrina di cioccolato amaro



Stuzzichini e ricevimento GOLD

Una lunga tavolata ricoperta di candide tovaglie, su cui sono stati disposti molteplici calici, accoglie gli invitati che sopraggiungono alla spicciolata. Una ragazza serve i primi stuzzichini su un tagliere di legno di 1 metro.

- ★ Piccole patate tiepide con speck e rosmarino
- ★ Manzo affumicato con formaggio fresco di capra, mela e ginepro
- ★ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ★ Spiedini di gamberi e zucchine al curry Madras

Gli stuzzichini vengono preparati sul posto, cotti e immediatamente serviti. Normalmente cominciamo con stuzzichini freddi, come riportato sopra, per continuare poi con insalatine servite tiepide e piccole portate calde, terminando con squisiti dessert.

- ★ Insalata tiepida di asparagi bianchi con salsa olandese al limone
- ★ Flan di peperoni rossi con salsa al peperoncino leggermente piccante
- ★ Tazza al profumo di champagne secondo Andreas Hellrigl
- ★ Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico
- ★ Ragù di filetto di bue in salsa forte con purea di sedano rapa

E per finire in dolcezza...

- ★ Mousse al cioccolato bianco con caffè e alkekengi servita in bicchiere
- ★ Torta al cioccolato tiepida secondo Isabelle
- ★ Gelato al mirtillo rosso fatto in casa e servito in bicchiere
- ★ Tartufo al Calvados fatto in casa



Stuzzichini e ricevimento PLATINUM

I calici, accuratamente disposti su candidi tavoli, risplendono nella soffusa luce delle candele. Mentre sopraggiungono gli ultimi invitati, viene servito lo champagne, accompagnato da deliziosi stuzzichini.

- ★ Bocconcini di pane integrale con speck e crescione
- ★ Mousse di gorgonzola su baguette alle noci con miele al tartufo
- ★ Piccole patate con erba cipollina, limone e filetto di maiale affumicato
- ★ Piccole zucchine ripiene di mousse ai peperoni
- ★ Spiedini di gamberi e zucchine al curry Madras

Si servono le prime mini portate calde, per concludere con un assaggio di carne.

- ★ Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico
- ★ Flan di bietole con funghi gallinacci in salsa delicata allo zafferano
- ★ Tortelloni di segale con patate e tartufo nero d'Umbria
- ★ Carciofi ripieni con salsa bernaise
- ★ Spiedini di branzino con carciofi
- ★ Ragù di filetto di cervo con piccoli canederli al grano saraceno in salsa al vino rosso e ginepro

E per finire in dolcezza, piccoli dessert alla luce delle lanterne...

- ★ Mousse al cioccolato bianco con caffè e alkekengi servita in bicchiere
- ★ Tortino tiepido al cioccolato con noci
- ★ Terrina di yogurt con fragole e vaniglia
- ★ Tartufo al Calvados fatto in casa

OPPURE buffet di dessert di Hannah & Elia: all'imbrunire, a sorpresa, un lungo sentiero illuminato da una serie di candele condurrà gli invitati in un luogo misterioso allestito tra gli alberi, immerso in una luce soffusa.