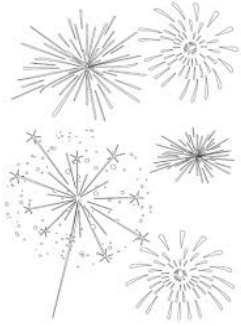


service@saladina.com, www.saladina.com

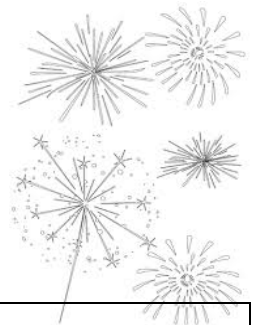


Silvester

31.12.2024

im

SALADINA
BIO-HOTEL . MONTAFON



Wir verwenden fast ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau.

Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Impressum

Saladina Betriebs GmbH, Familie Wohlesser, Schulstrasse 200,
A-6793 Gaschurn, Telefon +43 5558 8204 0, Fax +43 5558 8204 21,

Ein neues Jahr erwartet uns,
wie ein Kapitel in einem Buch,
das darauf wartet, geschrieben zu werden.
Wir können diese Geschichte mitschreiben,
indem wir uns Ziele setzen.
(Melody Beattie)

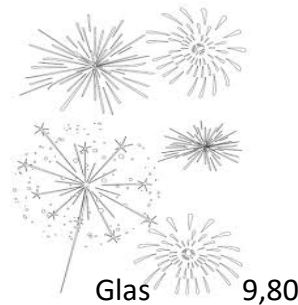
**Ihre Gastgeberfamilie Wohlesser
und das gesamte Team vom Bio-Hotel Saladina
wünschen Ihnen, liebe Gäste und Freunde, einen
guten Start ins neue Jahr 2025 und alles Gute.**

Glück auf!

Moscato D'Asti

2cl

9,50



Glas 9,80

Feierlicher Aperitif

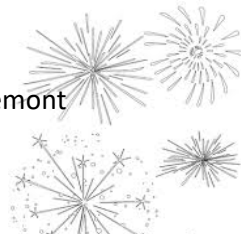
- Bründlmayer Blanc de Blanc

Weinkorrespondenz für's Silvestermenü

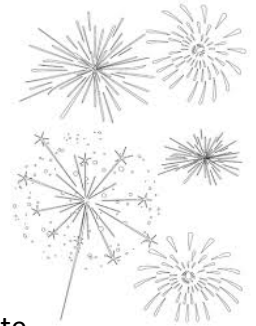
- Riesling Ried Singerriedel Smaragd
DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN, WACHAU
Flasche 0,75l 56,00
- Lion & Dragon
CHÂTEAU ROUBINE, LORGUES, PROVENCE
Flasche 0,75l 48,50
- Cuvée Kerschbaum *Merlot – Cabernet Sauvignon*
WEINGUT KERSCHBAUM, HORITSCHON, MITTELBURGENLAND
Flasche 0,75l 94,00

Ein sauberer (bio-prozentiger) Abschluss vom Jahr 2024

- Grappa Sauterns Cask Finish – Bocchino Canelli, Piemont



Silvestermenü



- Rote-Beete-Carpaccio
auf einem Salat-Bouquette und Trüffel-Vinaigrette
- Schaumsuppe von der Maroni
- Fondue Chinoise
mit Rösti, Pommes frites, Salatvariationen,
verschiedenen Saucen und saurem Gemüse vom Buffet
die vegetarische Alternative: Gemüse-Fondue
- Bratapfel-Tiramisu
- Auswahl an Bio-Käsespezialitäten vom Gourmet-Bufferet

• Mittern **SALADINA** ot
BIO-HOTEL . MONTAFON

- Menü-Preis:
- 88,50€ p. P.