



Ihre Hochzeitsfeier am Kohlern Zauberberg **Wo einem die Welt beschaulich zu Füßen liegt**

Unser Drumherum für Ihren Auftritt

Säle, Terrassen & Lindengarten:

- die heimelige Bauernstube 1786 mit Platz für bis zu 25 Personen
- die herrliche Stubenveranda mit fantastischem Blick und Platz für bis zu 30 Personen
- die beiden Säle Bauern- und Herrenkohlern im Tiefparterre mit Platz für bis zu 50 Personen
- die einmalige Panoramaveranda im alpinen Jugendstil mit viel Platz bis zu 120 Personen

In der warmen Jahreszeiten bei Schönwetter:

- die Terrasse mit Platz für bis zu 25 Personen
- Neu: Panoramaterrasse im Tiefparterre von 200 qm mit Platz für bis zu 100 Personen
- der Garten unter den Linden mit Platz für bis zu 150 Personen

Unsere kleine Kirche

zur Schmerzhafte Mutter Gottes wurde im Jahr 1880 erbaut und ist groß genug für Trauungsfeiern für bis zu 50 Personen. Die Kirche Maria Himmelfahrt in Herrenkohlern wurde 1744 erbaut und ist etwas größer.

Hoch die Gläser

Die beiden Säle Bauern- und Herrenkohlern im Tiefparterre mit der herrlichen Panoramaterrasse von über 200 qm davor sind perfekt für den Aperitif vor oder für Ihre Feier nach dem Essen an.

Das fängt ja gut an!

Typisches Häppchenbuffet: Speck schnittfrisch von der Berkel, „Tirtlen“ mit Spinat und Sauerkraut, Graukas-Pressknödel, Ravioli vom Sarner Rindsgeselchtem gefüllt mit Algunder Frischkäse, Stockfisch-Pralinen, Algunder Frischkäse-Pralinen, Kräuterkäse-Roulade, Speckröllchen gefüllt mit Algunder Ziegenkäse, Liptauer, Vollkornbrötchen mit Kräuterquark und Räucherforelle, „Grana Trentino“ (Parmesanstücke)

Häppchenbuffet mediterran: Tramezzini mit Thunfisch und Lauch, Tartelettes mit Flusskrebsen und Anis, Voul au Vent mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella-Kirschtomaten-Oliven-Spieße, Grissini mit Schwertfisch und Rohschinken, Tomaten-Mousse mit Flusskrebsen, Tartelettes mit Räucherlachs-Tartar, Kräuterkäse-Roulade, „Grana Trentino“ (Parmesanstücke)

Einfach genießen!

Unsere ausgezeichnete Südtiroler Gasthausküche legt den Hauptaugenmerk auf Saisonalität und Regionalität. Kindermenü auf Anfrage (auch wenn wir empfehlen, dass für dieselben im Moment bestellt wird).

Unsere Menüvorschläge:



FRÜHLINGS-MENU

„Zigorie“-Salat | Birne | Walnuss | Chili



Brennnessel-Kreme-Suppe | Regiokorn Brotwürfel



Risotto Vialone Nano | Heimische Spargeln
Dreifarbiger "Cappelletto" | Flusskrebs | Sauvignon-"Nage"



Sauerampfer-Sorbet | Brunoise vom Saisonobst



"Psairer" Saiblingsfilet | Spinat | Apfel



Kalbsrücken | Lagrein-Soße | Neue Erdäpfel | Gemüsebouquet



„Panna cotta" | „Marteller" Erdbeeren | Rhabarber

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte erster Qualität, welche so weit als möglich aus Südtirol kommen. Fragen Sie nach unserer Produzenten/Lieferantenliste. Wir informieren Sie gerne! Nur im äußersten Bedarfsfalle werden auch tiefgekühlte Waren verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.



SOMMER-MENU

„Ceviche“ vom "Psairer" Saibling | Sellerie | Fenchel | Zwiebel | Ingwer | Chili



Apfel-Kreme-Suppe | Chips vom Südtiroler Speck



"Topfen"-Knödel | Wildspinat-Kreme



Zitronen-Sorbet | Brunoise von Saisonfrüchten



"Psairer" Zanderfilet | Zuckerschoten | Babykarotten



„Tagliata“ vom Hofrind | Artischocken | Getrocknete Tomaten | Erdäpfel



Buttermilch-Terrine | Himbeeren | Pfirsich

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte erster Qualität, welche so weit als möglich aus Südtirol kommen. Fragen Sie nach unserer Produzenten/Lieferantenliste. Wir informieren Sie gerne! Nur im äußersten Bedarfsfalle werden auch tiefgekühlte Waren verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.



HERBST-MENU

Tartar vom "Psairer Forellenfilet" | Zwiebel-Reduktion | Stilsfer Käse „Espuma“



Kastanien-Kürbis-Kreme-Suppe | Kürbiskerne | Trüffel-Öl



Hausgemachte Lasagne | Artischocken



Rosmarin-Sorbet



"Psairer" Lachsforellenfilet | Tomaten | Lauch



Roastbeef vom Hofrind | Lagrein-Soße
Erdäpfel-Sellerie-Kreme | Wurzelgemüse



Latschenkiefer- Crème Brûlée | Hausgemachte Baileys-Eis

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte erster Qualität, welche so weit als möglich aus Südtirol kommen. Fragen Sie nach unserer Produzenten/Lieferantenliste. Wir informieren Sie gerne! Nur im äußersten Bedarfsfalle werden auch tiefgekühlte Waren verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.



Weine:

Unsere Weinkarte mit weit über 1000 Etiketten ausschließlich aus der alten Welt mit einer großen Auswahl an natürlichen Weinen!

Hochzeitstorte z.B. Konditorei Klaus, Zanoloni oder Acherer, alle 3 in Bozen.

Blumenarrangements: Gerne haben wir Tipps auf Lager zwecks Blumen und Deko.

<http://www.perkmann.it>

<https://www.les-fleurs.it/>

<https://www.paola-simone.it/fiori/fiori-per-matrimonio-bolzano/>

Photograph, Musik .. Gerne haben wir Tipps für auf Lager bez. Photograph

<https://www.mariamartus.com/>

<http://www.silviagiovanelli.it/>

<https://www.manuelatessaro.it/>

und musikalischer Begleitung oder Unterhaltung. Für Ihre Feier mit Tanzmusik stehen unsere

Räume im Tiefparterre zur Verfügung: Marlon Brando <https://www.djmarlon.com/>

DJ e musica dal vivo Jack Frison www.jackfreezone.com 3493627488

Nachhaltig nach Kohlern mit der Seilbahn: Auf Vormerkung und ab min. 15 Personen je Fahrt bietet die Seilbahn spezielle Sonderfahrten für die nächtliche Abfahrt an: nur € 10,00 pro Person für Hin- und Rückfahrt.

Übernachtung: 10 stilvoll renovierte Zimmer, 6 JSuiten und 4 Suiten für mindestens 4, an gewissen Wochenenden ev. auch nur 3 Nächte stehen Ihren Gäste zur Verfügung.

Dieselben können immer nur im Gesamten, also alle zusammen gebucht werden. Ein

Buchung von nur einem Teil der Zimmer ist somit nicht möglich (Hochzeitsuite ausgenommen).

Preise: Hochzeitspaket ab 100 € ab 120 Gästen und mehr, bei 110 bis 119 Gästen 105 €, bei 100 bis 109 Geladenen € 110, 95-99 € 115, 90-94 € 120, 85-89 € 125, 80-84 € 130, 75-79 € 135, 70-74 € 140, 65-69 € 145, 60-64 € 150, 51-59 Gästen € 160, 41-50 € 170, 31-40 € 180 und bei weniger als 30 Gästen € 190 pro Person inkl. MwSt.

Service, Getränke extra. Sie können dabei frei aus unseren Vorschlägen wählen und daraus Ihr individuelles Hochzeitspaket zusammenstellen. Für die Panoramaveranda berechnen wir 990 Euro zzgl. 22% MwSt. am Abend (ab 18.00 Uhr).

Detaillierte Preisangaben: Typisches Häppchen-Buffer € 38, mediterranes Häppchen-Buffer € 42 p.P. Klassisch 7-Gänge-Menü ab 90, 6-Gänge-Menü (ohne Fisch Hauptspeise) ab € 70 und 5-Gänge-Menü (ohne Sorbet) ab € 65 immer pro Person. Die Säle im Tiefparterre stehen kostenlos für die Party nach dem Essen zur Verfügung, jedoch mit Mindestumsatz an der Bar von 800 Euro. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, dann werden für die Differenz die Saalmieten in Rechnung gestellt. Alle angeführten Preise verstehen sich, sofern nicht anders angegeben, **einschließlich** MwSt., Service und aller Abgaben.

