



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Ihre Hochzeitsfeier mit Stil und viel Weitblick

Wo einem die Welt beschaulich zu Füßen liegt!

In der einmaligen Panoramaveranda im alpinen Jugendstil mit Platz bis zu 120 Personen, bei Schönwetter in den warmen Jahreszeiten im Garten unter den Linden.

Das fängt ja gut an!

Aperitif, bei Schönwetter auf der Panoramaterrasse oder im Lindengarten:

Standard:

Prosecco, 7/10 Weissweine, Säfte, Campari, nicht alkoholische Aperitifs, Orangensaft € 7,00.- pro Person (1 Getränk pro Person)

Superior:

Südtiroler Winzersekt, ausgewählte 7/10 Weissweine, Säfte, Campari, nicht alkoholische Aperitifs € 10,00.- pro Person (1 Getränk pro Person)

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, halber Parmesanleib „Grana Trentino“ (Parmesanstücke) € 30,00 p.P.

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, halber Parmesanleib „Grana Trentino“ (Parmesanstücke) € 28,00 p.P.

Einfach genießen!

Die ausgezeichnete Südtiroler Gasthausküche des Gasthof Kohlern wird von den wichtigsten Restaurantführern empfohlen. Indikative Preise: Klassisch 7-Gang-Menü ab 80,00 pro Person, 6-Gang-Menü ab € 70,00 und 5-Gang-Menü ab € 60,00 je nach Hauptspeise/n pro Person.

Für die Veranda berechnen wir abends eine Raummiete für die Veranda von € 990,00.- exkl. 22% MwSt.



gasthof
kohlern
— seit 1899 —

FRÜHLINGS-MENU

Zigorie-Salat | Birne | Walnuss | Chili



Brennnessel-Kreme-Suppe | Regiokorn Brotwürfel



Carnaroli-Risotto | Heimische Spargeln
Dreifarbiger "Cappelletto" | Flusskrebis | Sauvignon-"Nage"



"Psairer" Saiblingsfilet | Spinat | Apfel



Sauerampfer-Sorbet | Brunoise vom Saisonobst



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.



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

SOMMER-MENU

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



Apfel-Kreme-Suppe | Chips vom Südtiroler Speck



"Topfen"-Knödel | Wildspinat-Kreme



"Psairer" Zanderfilet | Zuckerschoten | Babykarotten



Zitronen-Sorbet | Brunoise von Saisonfrüchten



Tagliata vom Hofrind | Artischocken | Getrocknete Tomaten | Erdäpfel



Buttermilch-Terrine | Himbeer | 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.



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

HERBST-MENU

Tartare vom "Psairer Forellenfilet" | Tartare di trota alpina



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



Hausgemachte Lasagne | Artischocken



"Psairer" Lachsforellenfilet | Tomaten | Lauch



Rosmarin-Sorbet



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.



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Weine:

Unsere Weinkarte mit weit über 600 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.

Photograf, Musik ..

Gerne haben wir Tipps für auf Lager bez. Fotograf/in und musikalischer Begleitung oder Unterhaltung. Für Ihre Feier mit Tanzmusik stellen unsere Räume im Tiefparterre zur Verfügung.

Seilbahn (I. Schwebeseilbahn der Welt seit 1908):

Auf Vormerkung bietet die Seilbahn spezielle Sonderfahrten für die nächtliche Abfahrt an: nur € 10,00 pro Person

Übernachtung:

16 stilvoll renovierte Zimmer .. mindestens 4, an gewissen Wochenenden ev. auch nur 3 Nächte

Reservation:

Gasthof Kohlern seit 1899, Kohlern II , 39100 Bozen , Südtirol , Dolomiten

www.kohlern.com T +39 0471 329978 info@kohlern.com

