



## 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 Flusskrebse und Anis, Voul au Vent mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella-Kirschtomaten-Oliven-Spieße, Grissini mit Schwertfisch und Rohschinken, Tomaten-Mousse mit Flusskrebse, Tartelettes mit Räucherlachs-Tartar, Kräuterkäse-Roulade, „Grana Trentino“ (Parmesanstücke)

### Einfach genießen!

Unsere ausgezeichnete Südtiroler Gasthausküche legt den Hauptaugenmerk auf Saisonalität und Regionalität.

### Unsere Menüvorschläge:



## FRÜHLINGS-MENU

„Zigorie“-Salat | Birne | Walnuss | Chili



Brennnessel-Kreme-Suppe | Regiokorn Brotwürfel



„Carnaroli“-Risotto | Heimische Spargeln  
Dreifarbiger "Cappelletto" | Flusskrebis | 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 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.

### Photograph, Musik ..

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

### 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 .. mindestens 4, an gewissen Wochenenden ev. auch nur 3 Nächte

### Preise:

Ab 100 Euro pro Person einschließlich MwSt., Service und aller Abgaben für die Verköstigung, Getränke extra. Dabei können Sie frei aus unseren Vorschlägen wählen und Ihr individuelles Hochzeitspaket anhand denselben zusammenstellen. Für die Panoramaveranda berechnen wir abends (ab 18.00 Uhr) eine Raummiete von 990 Euro exkl. 22% MwSt. Die Säle im Tiefparterre stehen kostenlos zur Verfügung.

### Reservationen:

Gasthof Kohlern seit 1899, Kohlern II , 39100 Bozen , Südtirol , Dolomiten  
[www.kohlern.com](http://www.kohlern.com) T +39 0471 329978 [info@kohlern.com](mailto:info@kohlern.com)

