



Festeggiare al Colle/Kohlern

Perché in certe occasioni anche la cornice conta

Sale, terrazze e il giardino sotto i tigli:

- l'accogliente Stube 1786 con capienza fino a 25 persone
- la meravigliosa verandina con una vista fantastica e spazio per un massimo di 50 persone
- le due sale "Colle di Villa" e "Colle dei Signori" al piano seminterrato con spazio per un massimo di 50 persone
- l'esclusiva veranda panoramica in stile liberty alpino per un massimo di 120 persone

Nelle stagioni calde con bel tempo:

- la terrazza con spazio per un massimo di 25 persone
- Novità: terrazza panoramica al piano seminterrato di 200 mq con capienza per 100 pers.
- il giardino sotto i tigli con capienza fino a 150 persone

La nostra chiesetta

Maria Addolorata è stata costruita nel 1880 ed è abbastanza grande per celebrare matrimoni fino a 50 persone. La Chiesa dell'Assunzione della Vergine Maria a Colle dei Signori è stata costruita nel 1744 ed è leggermente più grande.

Un Brindisi

Le due sale, Colle di Villa e Colle dei Signori, al piano seminterrato con antistante la meravigliosa terrazza panoramica di oltre 200 mq sono perfette per l'aperitivo prima o per la vostra festa dopo il pranzo di matrimonio.

Iniziamo bene!

Buffetino d'aperitivo regionale

Speck Alto Adige DOP, „Tirtlen" ai spinaci e crauti, „Pressknödel" (canederli schiacciati e grigliati) al formaggio grigio, scagli di Grana Trentino, rotoli al formaggio di malga ed erbe di montagna, praline di stoccafisso, involtini di speck ripieni di formaggio di capra, ravioli di manzo affumicato ripieni di formaggio fresco del caseificio di Lagundo, „Liptauer", panini integrali con mousse di filetto di trota affumicata

Buffetino d'aperitivo classico

Tramezzini con tonno e porri, tartelettes con gamberetti e aneto, Voul au Vent con verdure grigliate, spiedino di gamberi con chutney di mango, grissini di pesce spada, mousse al pomodoro con granchietti, rotoli di formaggio ed erbe, tartina al tartara di salmone, spiedino di mozzarella, pomodorini ed olive, scagli di Grana Trentino



Le nostre Proposte „flying” per l’Aperitivo

Filetto di trota alpina affumicata | Insalatina di cetriolo e aneto



Ceviche di salmerino alpino



Cono di riso | Tartara di manzo nostrano | Mousse di "cren"



Rotolini di manzo nostrano affumicato | Formaggio fresco del caseificio di Lagundo



Testina di vitello impanata | Insalata di patate



Crema di porcini del Colle nel bicchiere | Espuma | Flakes di grano regionale



Strudel alle verdure | Dip di panna acida



Speck della macelleria Trockner tagliato al momento dalla Berkel con "Schüttelbrot"*
(*a partire da min. 50 persone)

Semplicemente gustare!

La premiata cucina dell'hotel Kohlern è consacrata interamente alle tradizionali prelibatezze bolzanine. Funghi, fiori ed erbe provengono dai boschi e prati circostanti. Carne e verdura sono forniti di preferenza da contadini dei dintorni. Tutto è fatto in casa.

Menu bambini su richiesta (anche se consigliamo che si ordina al momento per loro).

Le nostre proposte menu stagionali:



MENU PRIMAVERA

Insalata di tarassaco (cicoria) | Pera | Noci | Peperoncino



Crema di ortiche | Crostini di pane regiograno



Risotto agli asparagi bianchi nostrani
Cappelletto tricolore | Gambero di fiume | Nage di Sauvignon



Sorbetto al acetosa | Brunoise di frutta



Filetto di salmerino alpino della Val Passiria | Spinacino | Dadetti di mela



Sella di vitello | Salsa al vino Lagrein | Patate novelle | Bouquet di verdure



Panna cotta | Fragole nostrane | Rabarbaro

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.



MENU ESTATE

Ceviche di salmerino alpino della Val Passirio
Cipolla | Sedano | Finocchio | Zenzero | Peperoncino



Vellutata di mele | Chips di speck Sudtirolo DOP



Canederli di ricotta | Crema di spinaci selvatici



Sorbetto al limone | Brunoise di frutta



Filetto di luccioperca della Val Passirio | Taccole | Carote



Tagliata di manzo nostrano | Carciofi | Pomodori secchi | Patate



Terrina di latticello | Lamponi | Pesche

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.



MENU AUTUNNO

Tartare di trota alpina
Brodo addensato di cipolla | Espuma di formaggio Stelvio DOP



Vellutata di castagne e zucca | Semi di zucca arrostiti | Olio tartufato



Lasagne fatte in casa | Carciofi | Besciamella



Sorbetto al rosmarino



Filetto di trota salmonata della Val Passiria | Pomodoro | Porri



Roastbeef di manzo nostrano | Salsa al vino Lagrein
Crema di sedano e patate | Verdure di stagione



Crème Brûlée al pino mugo | Gelato fatto in casa al Baileys

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.



Vini:

La cantina dell'Albergo Colle offre una vasta scelta di oltre 1000 etichette di vini soprattutto locali e nazionali delle più importanti regioni vinicole italiane. La nostra lista La trova anche sul nostro sito www.kohlern.com

la Funivia del mondo dal 1908: Salita e discesa in funivia **con corsa straordinaria** per la discesa fuori orario su prenotazione (min. 1 giorno prima e per min. 15 persone ogni corsa) per soli € 10 persona per andata e ritorno

Torta nuziale

<https://www.pasticceriaklaus.it/de/home>

<https://www.peterpaul.it/de/konditorei/konditorei-5>

Addobbi

Perkmann <http://www.perkmann.it/>

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

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

Fotografi

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

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

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

Musica

Marlon Brando <https://www.djmarlon.com/>

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

Pernottamento: 10 stanze, 6 Suite e 4 Suite rinnovate in stile stanno a disposizione dei Vostri ospiti per min. 4 notti e certi weekend ev. anche solo per 3 notti e possono essere prenotate solo nel loro insieme. Le camere possono essere prenotate solo tutte insieme, ovvero non è possibile prenotarne solo una parte (ad eccezione della suite nuziale).

Prezzi:

Pacchetto matrimoni a partire da 100 euro con 120 commensali e più, dai 110 ai 119 commensali 105 euro, dai 100 ai 109 euro 110, dai 95 ai 99 euro 115, 90-94 euro 120, 85-99 euro 125, 80-84 euro 130, 75-79 euro 135, 70-74 euro 140, 65-69 euro 145, 60-64 euro 150, 51-59 euro 160, 41-50 euro 170, 31-40 euro 180, meno di 30 commensali Euro 190 sempre a persona **comprensivi** di IVA servizio, bevande escluse. In questo ambito potete scegliere liberamente tra i nostri suggerimenti e creare il vostro pacchetto di nozze individuale basato su di essi.

Prezzi dettagliati: buffet tipico con stuzzichini € 38, buffet mediterraneo con stuzzichini € 42 a persona. Menu classico di 7 portate a partire da € 90, menu di 6 portate (senza piatto principale a base di pesce) a partire da € 70 e menu di 5 portate (senza sorbetto) a partire da € 65, sempre a persona.

Le sale al piano interrato sono disponibili gratuitamente per la festa dopo il pasto, ma con un fatturato minimo al bar di 800 euro. Se tale fatturato minimo non viene raggiunto, verrà addebitato il costo dell'affitto delle sale per la differenza. Per la veranda panoramica calcoliamo l'affitto di € 990 escluso il 22% d'IVA alla sera (dalle ore 18.00).

Diteci quanti siete, al resto pensiamo noi: T +39 0471 329978 info@kohlern.com