KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

CENONE DI CAPODANNO 2026

PROGRAMMA DELLA SERATA

ORE 20.00 RICEVIMENTO

(INGRESSO: PAVILLON DE FLEUR - CORSO DELLA LIBERTÁ 39)

ORE 20:30 INIZIO CENA

ORE 00.15 FESTA CON MUSICA FINO ALLE ORE 03.00
NEL NOSTRO RISTORANTE PARTNER

COSTO E PRENOTAZIONE

MENU FISSO

135,00 EURO A PERSONA
58,00 A BAMBINO (FINO A 12 ANNI)
BEVANDE ESCLUSE

PER LA PRENOTAZIONE È RICHIESTO UN **ACCONTO DI 100,00 A PERSONA**

Da pagare tramite bonifico bancario
su conto intestato a:

HELLY GMBH, CORSO LIBERTÀ 33, 39012 MERANO
IBAN: **IT 98 F 05856 58590 040571296513** BANCA POPOLARE DELL'ALTO ADIGE
CAUSALE: CENONE "COGNOME + NOME" + NUMERO PERSONE
ESEMPIO: CENONE ROSSI MARIO 4 PERSONE

La prenotazione si intende effettuata solo a seguito di e-mail (info@kurhaus-restaurant.it) con allegato bonifico, si prega di indicare eventuali intolleranze e/o allergie.

Quota rimborsabile in caso di disdetta comunicata entro e non oltre domenica 20.12.2026

MENÙ

MAGNUM AL TARTUFO
Crema al tartufo racchiusa in un croccante guscio di burro di cacao

GAMBERO ROSSO
Gambero rosso di Sicilia marinato a crudo con latte di cocco, coriandolo,
peperoncino candito e croccante di pane a lievitazione naturale

TORTELLINI
Tortellini ripieni di pâté di quaglia, consommé double,
tartufo invernale fresco e olio al Parmigiano

HALIBUT
Filetto di halibut scottato con spuma d'astice, olio alle erbe e caviale

MOJITO
Sorbetto lime e menta con rum Diplomatico, finger lime e cialda di zucchero di canna

FILETTO DI VITELLO
Filetto di vitello in crosta di Prosciutto di Parma stagionato
con beurre blanc allo Champagne e salvia, jus al timo, patata al tartufo e tartufo fresco

CIOCCOLATO, ORO E CHAMPAGNE
Mousse al cioccolato Valrhona Grand Cru con zabaione allo Champagne,
frutti di bosco e crumble dorato al cacao

135 - A PERSONA
BEVANDE NON COMPRESE