

MENU SERATA

ALTO GRADO IN ALTA QUOTA

RIFUGIO PAION
IN
COLLABORAZION
E CON CEMBRANI
D.O.C.



APERITIVO

Aperitivo in cabina
GinPilz Tonic accompagnato da profiteroles al formaggio di Fiemme

La serata sarà accompagnata dai prodotti del Maso dello Speck e del Caseificio di Predazzo-Moena, ci saranno inoltre i Cembrani D.O.C. con i loro distillati

BUFFET

Scampetti crudi con Vinegrette al limone
Tonno rosso crudo al coltello su crostino con maionese al Wasabi
Salmone in Bellavista
Salmone affumicato con panna acida all'aneto
Tartare di Limousine Maso Ciambelain con maionese alla nocciola
Sfilacciato di coppa Limousine del Maso Ciambelain con quinoa e salsa verde
Caprino Caseificio Predazzo con noci e uva schiava Val di Cembra
Lollipop di pasta sfoglia con fichi e Saporito di Predazzo
Stecco di formaggio ValFiemme panato con miele e cereali
Gambo di sedano con gorgonzola di Predazzo
Barchetta di indivia belga con spuma tonnata e capperi
Caprese al cucchiaio
Raclette con Saporito di Predazzo e patate novelle
Cucchiaio di sfoglia con Puzzone di Moena con glassa di cioccolato salato al peperoncino
Pressknödel al formaggio val Fiemme con Julienne di rape rosse
Salvia croccante
Verdure pastellate
Champignon fritti

Informazioni importanti:

Ricordiamo l'apertura della Cabinovia da Doss dei Laresi al Paion dalle ore 18.30 alle 19.30.

Il prezzo è di €40 comprensivo di ticket impianti, cocktail di benvenuto, buffet e concerto (il prezzo è unico anche per chi arriva con mezzo proprio fino al Rifugio Paion)

Per il rientro a valle la cabinovia a 2000 m è in funzione dalle 22.30 alle 23.00. Non sono ammessi ritardi.

Discesa a piedi dal Rifugio Paion all'Eurotel 2000: munirsi di torcia e scarpe da trekking

PIATTI CALDI

Crema di zucca con amaretti
Spatzlen di rapa rossa al burro affumicato
Frittura di pesce con totani e "pessate"

SPECIAL

Maialino intero allo spiedo a legna con polenta di Storo

DOLCI

Biscotti al cioccolato e mosto d'uva
Gelato al Moscato con foglia d'Uva croccante
Cascata di cioccolato fondente con uva e mele della Val di Cembra

