



La Stalla
ZUOZ



Menü für Gruppen

WEIHNACHTSESSEN



Menü 1

Internationale Küche & Fusion



CREMIGES CROQUETTENBÄLLCHEN VOM IBÉRICO-SCHINKEN

.....

FEINE KÜRBISCREMESUPPE MIT FRISCHER RICOTTA UND
ROSMARINÖL

.....

GESCHMORTE RINDERBACKE IN ROTWEINSAUCE
MIT TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE

.....

GEBACKENER CHEESECAKE MIT BEERENKOMPOTT

Preis pro Person: CHF 45 (ohne Getränke)

RESERVIERUNG:

info@allegra-zuoz.ch





La Stalla
ZUOZ



Menu per gruppi

CENA DI NATALE



Menu 1

International Cuisine & Fusion



CROCCHETTA CREMOSA DI IBERICI

.....
CREMA FINE DI ZUCCA E RICOTTA FRESCA CON OLIO AL
ROSMARINO

.....
GUANCIA DI MANZO A BASSA TEMPERATURA AL VINO
ROSSO CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO

.....
CHEESECAKE AL FORNO CON COMPOSTA DI FRUTTI DI
BOSCO

Prezzo per persona: CHF 45 (bevande escluse)

PRENOTAZIONE

info@allegra-zuoz.ch



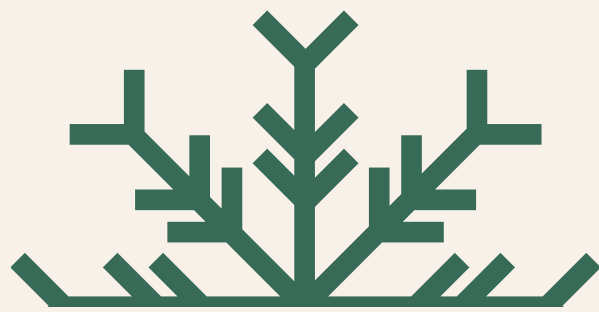


La Stalla
ZUOZ



Menü für Gruppen

WEIHNACHTSESSEN



Menü 2



HAUSGEMACHTES KRISTALLBROT MIT FRISCHER TOMATE
UND IBÉRICO-SCHINKEN

.....

BRANDTEIGKRAPPEN MIT KABELJAU, MANZANILLA-
EMULSION UND ZITRONENGEL

.....

CREMESUPPE AUS SAISONALEN PILZEN MIT GETOASTETER
BRIOCHE

.....

SAFRANRISOTTO MIT PARMESANCRÈME

.....

GESCHMORTES HIRSCHRAGOUT MIT OFENKARTOFFELN UND
FRISCHEN KRÄUTERN

.....

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ

Preis pro Person: CHF 60 (ohne Getränke)

RESERVIERUNG:

info@allegra-zuoz.ch



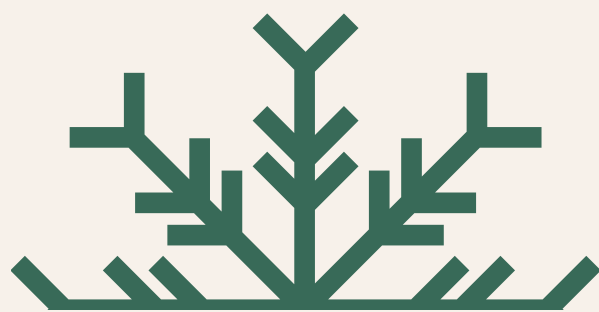


La Stalla
ZUOZ



Menu per gruppi

CENA DI NATALE



Menu 2



PANE DI CRISTALLO FATTO IN CASA CON POMODORO
FRESCO E JAMÓN IBÉRICO

.....
BIGNÈ DI BACCALÀ CON EMULSIONE DI MANZANILLA
E GEL DI LIMONE

.....
CREMA DI FUNGHI DI STAGIONE CON BRIOCHE TOSTATA

.....
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CREMA DI PARMIGIANO

.....
SPEZZATINO DI CERVO DI MONTAGNA CON PATATE AL
FORNO E ERBE AROMATICHE

.....
TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Prezzo per persona: CHF 60 (bevande escluse)

PRENOTAZIONE:

info@allegra-zuoz.ch





La Stalla
ZUOZ



Menü für Gruppen

WEIHNACHTSESSEN



Menü 3



KRISTALLBROT MIT FRISCHER TOMATE UND IBÉRICO-SCHINKEN

BRANDTEIGKRAPPEN MIT KABELJAU, MANZANILLA-EMULSION UND ZITRONENGEL

.....
TATAR VON LACHSFORELLE MIT MANGO UND MINZE
.....

MEERESFRÜCHTESUPPE MIT KABELJAU UND CREVETTES

.....
EI BEI 62°C GEGART, MIT LANGSAM GEGARTEM SPECK UND TRÜFFEL-KARTOFFELCRÈME
.....

SCHWEIZER RINDSFILET AUF SPINATBETT MIT TRÜFFEL, KÄSEBÄLLCHEN UND SAISONALEM GEMÜSE

.....
CRÈME BRÛLÉE MIT AMARETTO-GEL UND HASELNUSSCRUMBLE

Preis pro Person: CHF 80 (ohne Getränke)

RESERVIERUNG:

info@allegra-zuoz.ch





La Stalla
ZUOZ



Menu per gruppi

CENA DI NATALE



Menu 3



PANE DI CRISTALLO CON POMODORO FRESCO
E JAMÓN IBÉRICO

BIGNÈ DI BACCALÀ CON EMULSIONE DI MANZANILLA
E GEL DI LIMONE

.....
TARTARE DI TROTA SALMONATA CON MANGO E MENTA
.....

ZUPPA DI MARE CON MERLUZZO E GAMBERI
.....

UOVO A 62°C CON PANCETTA A BASSA TEMPERATURA E
CREMA DI PATATE AL TARTUFO
.....

FILETTO DI MANZO SVIZZERO SU LETTO DI SPINACI AL
TARTUFO, BOMBONI DI FORMAGGIO
E VERDURE DI STAGIONE
.....

CRÈME BRÛLÉE CON GEL DI AMARETTO
E CRUMBLE DI NOCCIOLE

Prezzo per persona: CHF 80 (bevande escluse)

PRENOTAZIONE

info@allegra-zuoz.ch



Allgemeine Informationen

Diese Menüs sind ideal für Gruppen, Firmen, Familien oder Freunde, die während der Wintersaison im Restaurant La Stalla – Hotel Allegra essen möchten.

 Hinweis:

Diese Menüs gelten nicht für spezielle Weihnachts- oder Silvesterabende, für die separate Angebote erstellt werden.

Bedingungen:

1. Die Menüs können je nach saisonaler Produktverfügbarkeit leicht variieren.
2. Allergien oder Unverträglichkeiten bitte im Voraus per E-Mail mitteilen.
3. Zur Bestätigung ist eine Anzahlung von 30 % des Gesamtbetrags erforderlich (Getränke ausgeschlossen, Restbetrag am Veranstaltungstag vor Ort).
4. Änderungen oder Ersatz von Gerichten sind nach Absprache mit dem Küchenchef möglich.
5. Auf Anfrage können individuelle oder kombinierte Menüs erstellt werden.

.....

Saisonale Menüs – mit Leidenschaft und Sorgfalt kreiert, für ein authentisches, genussvolles und herzliches Erlebnis im Restaurant La Stalla.

RESERVIERUNG:

info@allegra-zuoz.ch

Informazioni generali

Questi menu sono pensati per gruppi, aziende, famiglie e amici che desiderano organizzare pranzi o cene durante tutta la stagione invernale presso il Ristorante La Stalla – Hotel Allegra.

! Nota: Questi menu non sono validi per le cene speciali di Natale e Capodanno, per le quali verranno proposte offerte dedicate.

Regole e condizioni

1. I menu possono subire lievi modifiche in base alla disponibilità stagionale dei prodotti.
2. Allergie o intolleranze devono essere comunicate in anticipo via e-mail.
3. Per confermare la prenotazione è richiesto un acconto del 30% del totale (bevande escluse, da saldare in loco il giorno dell'evento).
4. È possibile modificare o sostituire alcuni piatti previo accordo con lo chef.
5. Su richiesta, è possibile comporre menu personalizzati o combinati.

.....

Menu stagionali creati per offrire esperienze culinarie autentiche, curate e conviviali, nel rispetto della filosofia del Ristorante La Stalla: qualità, eccellenza e ospitalità.

PRENOTAZIONE:
info@allegra-zuoz.ch