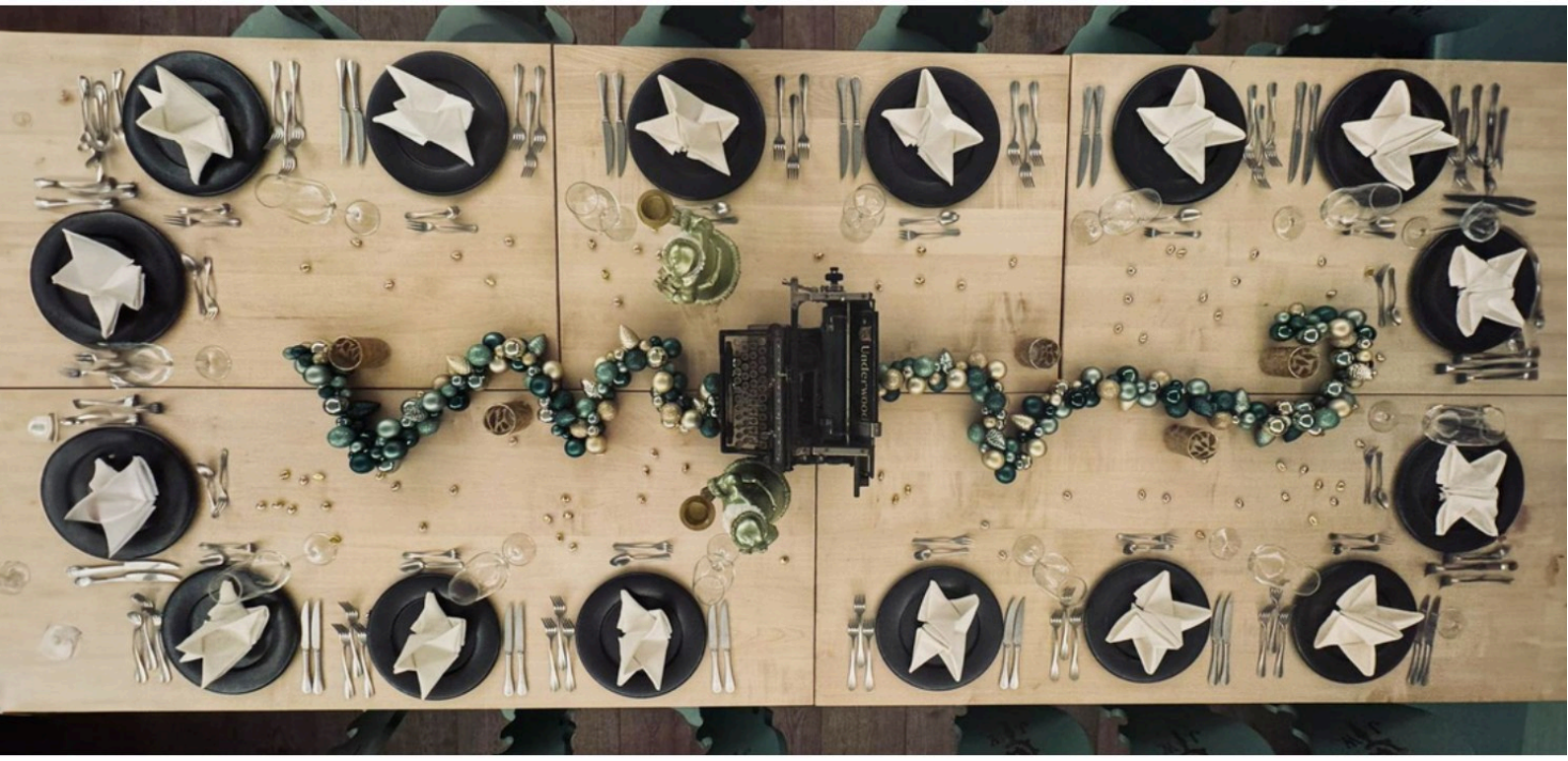

Cosa c'è di più bello che festeggiare con gli amici?

Due luoghi speciali

Tradizione pura

Esclusivo da 50 pers.

Vi regaliamo in omaggio una bottiglia del pregiato Prosecco Corvezzo!

SOLO con prenotazione del tavolo via mail o WhatsApp da 8 persone in su

Prenotazione tavolo
nicole@wara.bz.it oppure 331 6838008

Vi diamo il benvenuto al Wirtshaus Augustiner

Il Wirtshaus Augustiner si trova nei portici storici di Merano – centrale, facilmente raggiungibile, a soli 5 minuti a piedi dal mercatino di Natale.

Lo stile unisce l'accogliente rusticità alla cultura delle osterie sudtirolesi.

Offre spazio per gruppi e feste – ideale per eventi aziendali come la vostra cena di Natale.

Augustiner
Augustiner
Augustiner-Bräu München gegründet 1328

Menù di Natale

al Wirtshaus Augustiner

Componete voi stessi il vostro menù di Natale

Saluto dalla cucina

Antipasti freddi a scelta

Tartare di manzo Chianina

Cipolle alla birra | crema di senape | pane nero croccante

Salmone dei fiordi leggermente affumicato

Barbabietola | mela | rafano

Insalata di quinoa

Formaggio di capra | pomodorini confit | noci

Zuppe a scelta

Cremina di parmigiano

Prosciutto crudo San Daniele | grissini

Brodo di manzo chiaro

Canederlini di semolino | julienne di verdure

Antipasti caldi a scelta

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di formaggio di malga

Pera | noci | timo

Risotto allo zafferano e arancia

Gambero scottato | finocchio | olio al limone

Pappardelle „Rustici“ fatte in casa

Guancia di manzo brasata | jus al porto | verdure di radice

Piatti principali a scelta

Tenero filetto di manzo in crosta di tartufo
Mousseline di sedano | verdure invernali glassate

Filetto di salmerino „Passiria“
Crema di patate e sedano | spinaci | burro al limone

Lasagnette alla zucca
Formaggio contadino „Lagundo“ | salvia | nocciole tostate

Dolci delle Feste

Mousse al cioccolato e pan pepato
Gelato al punch | praline al tartufo

Tiramisù allo speculoos
Mandarino | cannella

Tortino caldo al cioccolato
Sorbetto al vin brûlé

Prezzi dei menù

Menù 3 portate con zuppa
€36 / persona

Menù 3 portate con antipasto
44€ / persona

Menù 4 portate
49€ / persona

Menù 5 portate
54€ / persona

Prenotazione del tavolo con selezione del menù da 8 persone in su a nicole@wara.bz.it / +39 331 6838008 (non prenotabile in loco)

Menù di Natale tradizionale

al Wirtshaus Augustiner
ordinabile da 10 persone

Insalatina invernale

Speck altoatesino | mela caramellata | noci |
vinaigrette di patate

Robusto brodo di manzo

Striscioline di frittata | crostini di milza

„Stinco di manzo e vitello“

flambé e tagliato al tavolo
salsa alla birra scura Augustiner
Riso al vapore | crocchette di patate |
cavolo rosso alle mele | fagiolini allo speck

Mela al forno

Marzapane | noci |
salsa alla vaniglia | gelato alla vaniglia

42€ / persona

Prenotazione del tavolo con selezione del menù da otto persone in su a
nicole@wara.bz.it /
+39 331 6838008
(non prenotabile in loco)

Biergarten Meran –
Festa di Natale aziendale in grande stile

Il nostro Biergarten è noto per la sua calorosa ospitalità e le gustose specialità della regione. L'atmosfera tranquilla e allo stesso tempo conviviale del Biergarten a Maia Bassa è il luogo perfetto per trascorrere una serata indimenticabile con colleghe e colleghi.

Ampio parcheggio gratuito P4

Feste di ogni dimensione: troviamo la soluzione giusta per la vostra festa di Natale.

BEZIRKS-
SCHIESSTAND
MERAN
POLIGONO
DISTRETTUALE

Menù di Natale 1

Brodo di manzo chiaro
Canederlini di semolino | julienne di verdure

Rump Steak di manzo al pascolo
Salsa al pepe e panna | crocchette di patate | polpette di riso | verdure miste

oppure

Lasagnette alla zucca
Formaggio contadino „Lagundo“ | salvia | nocciole tostate

Tortino caldo al cioccolato
Sorbetto al vin brûlé

33€ / persona

Menù di Natale 2

Salmone dei fiordi – leggermente affumicato
Barbabietola | mela | rafano

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di formaggio di malga
Pera | noci | timo

Tenera guancia di manzo brasata
Purè di patate e sedano | verdure invernali glassate

oppure

Lasagnette alla zucca
Formaggio contadino Lagundo | salvia | nocciole tostate

Tiramisù allo speculoos
Mandarino | cannella

42€ / persona

Menù di Natale 3

Tartare di manzo Chianina
Cipolle alla birra | crema di senape | pane nero croccante

Cremina di parmigiano
Prosciutto crudo San Daniele | grissini

Tenero filetto di manzo in crosta di tartufo
Mousseline di sedano | verdure invernali glassate

oppure

Lasagnette alla zucca
Formaggio contadino „Lagundo“ | salvia | nocciole tostate

Mousse al cioccolato e pan pepato
Gelato al punch | praline al tartufo

49€ / persona

I menù di Natale sono ordinabili da 8 persone

Prenotazione del tavolo con selezione del menù a
nicole@wara.bz.it /
+39 331 6838008
(non prenotabile in loco)

Grigliata d'eccellenza

Tagliere grill del Biergarten

Stinco di maiale | ½ pollo alla griglia | costine | pancetta di maiale | salsicce alla griglia | American Potatoes | patatine fritte | verdure grigliate | pannocchia

58 € — per 4 persone

Tagliere Schmankerl

Carne salmistrata e salsiccia contadina di maiale | stinco di maiale | ½ pollo alla griglia | costine | pancetta di maiale | salsicce alla griglia | crauti | canederli allo speck | fagiolini allo speck | American Potatoes | patata al forno con panna acida | salse assortite

96 € — da 5-6 persone

Da noi potete gustare quanto desiderate
alla carta oppure optare per un tagliere
grill. ❤️
Il menù di Natale non è obbligatorio – l'importante è che vi sentiate a vostro agio da noi e viviate la serata secondo i vostri gusti! 🎄 ✨

Prenotazione del tavolo con selezione del menù a
nicole@wara.bz.it /
+39 331 6838008
(non prenotabile in loco)

Tutte le informazioni importanti in breve

REFERENTI

Nicole + 39 331 6838008
Sonja +39 346 4088044

NUMERO GARANTITO

Per la festa di Natale aziendale è necessario un numero garantito di partecipanti.
2 settimane prima dell'evento: prima indicazione di massima del numero di persone.
3 giorni prima dell'evento: il numero garantito, che costituirà la base per la fatturazione.
Cancellazione gratuita di singole persone fino a 24 ore prima.

ORARIO DI CHIUSURA

Avete organizzato musicisti o un DJ per la festa? In tal caso ci servono i dati di contatto della band per la comunicazione SIAE.

MANCIA

Cerchiamo di soddisfare ogni desiderio. Naturalmente un piccolo apprezzamento fa sempre piacere. La mancia per il team di sala e cucina può essere lasciata al momento del conto finale.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Siamo lieti di emettere fattura. Vi preghiamo di comunicare i dati aziendali al momento della prenotazione. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario entro 10 giorni dall'emissione della fattura.