SOPRABOLZANO (BZ), AL PARKHOTEL HOLZNER****S PER TRASCORRERE UNA VACANZA ALL'INSEGNA DELL'ENOGASTRONOMIA



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Al **Ristorante 1908**, sono stati conferiti tanti riconoscimenti tra cui, 1 cappello e 14 punti dalla guida Gault Millau 2018 per il **Bistro**, 2 cappelli e 16 punti dalla guida Gault Millau 2018, Premio per la cultura del vino dell'Alto Adige 2013, Condé Nast Award of Excellence 2018 Shortlist "Best dining experience". Di certo l'enogastronomia è un piacere irrinunciabile al **Parkhotel Holzner****S** di **Soprabolzano** (Bz) nell'altopiano del Renon. Ottima cucina, ricette tradizionali e innovative, materie prime di qualità e vini eccellenti contraddistinguono l'offerta culinaria, affidata al giovane chef, Stephan Zippl.



Enogastronomia per buongustai

Sapori autentici, tipicità locali, abbinamenti originali. La cucina è sempre più un aspetto rilevante



della vacanza, un elemento che valorizza e arricchisce il viaggio. Non a caso il turismo enogastronomico è un trend in continua crescita, un nuovo modo di viaggiare a caccia di esperienze food & wine da ricordare anche dopo la vacanza.
Esperienze che il Parkhotel Holzner mette a disposizione degli appassionati della buona cucina, già nel trattamento di mezza pensione incluso nel soggiorno, con la ricca colazione a buffet e il menu gourmet di 4 oppure 5 portate a cena.
La regia della cucina è affidata al giovane chef altoatesino, Stephan Zippl che, cresciuto sul Renon, conosce perfettamente i masi contadini, i prati, i boschi ed i campi che si estendono nei pressi dell'Holzner, da cui seleziona i migliori prodotti per i suoi piatti.

Bar, Bistro e Holiday Lunch



Ideale per un caffè ed uno spuntino, un tè pomeridiano, un aperitivo oppure una coppa di champagne la sera, il Bar del Parkhotel Holzner, con i suoi rivestimenti in legno e le maestose lampade in stile liberty, le profonde e comode poltrone e l'atmosfera accogliente, è il cuore dell'albergo.
Oltre al trattamento di mezza pensione, sono molteplici le occasioni per abbandonarsi alla buona cucina del Parkhotel Holzner. Chi pranza in hotel, tra l'altro, può scegliere il Bistro, che dalle 12 alle 14 offre una raffinata selezione di piatti à la carte, specialità creative e leggere che gli sono valse 1 cappello e 14 punti nella guida gastronomica Gault Millau 2018.
Un'altra soluzione per gli ospiti dell'hotel è l'Holiday Lunch, disponibile dalle 12 alle 14, a base di insalate a buffet, frutta fresca e macedonia, in estate da gustare anche nella terrazza panoramica.

"1908 Restaurant"



È il pezzo forte del Parkhotel Holzner, il Ristorante à la carte 1908, fregiato di 2 cappelli e 16 punti dalla guida Gault Millau 2018. Il nome richiama l'anno di nascita dell'hotel, non quella del ristorante, aperto da soli 4 anni ma già locale noto e apprezzato. Al ristorante si accede mediante un piccolo ponte, voluto dagli architetti della struttura, che segnala virtualmente il passaggio dal passato al futuro, dalla storia dell'hotel che ha visto il susseguirsi di ben 4 generazioni, allo stile contemporaneo e innovativo che caratterizza il ristorante.
L'ambiente è intimo ed elegante, l'architettura pulita e lineare, l'atmosfera frizzante e rilassata, una cornice ideale per una cena all'insegna della spensieratezza. La qualità e raffinatezza dei piatti si intrecciano alla cordialità e spontaneità del luogo, dando vita a un connubio speciale in cui sentirsi

prima di tutto a proprio agio.
Il 1908 Restaurant è aperto agli ospiti dell'hotel ed agli esterni per la cena, contiene una ventina di posti, per questo è consigliata la prenotazione. Una cena degustazione di 3 portate parte da 59 euro, bevande escluse.

www.parkhotel-holzner.com

(i.c.)