



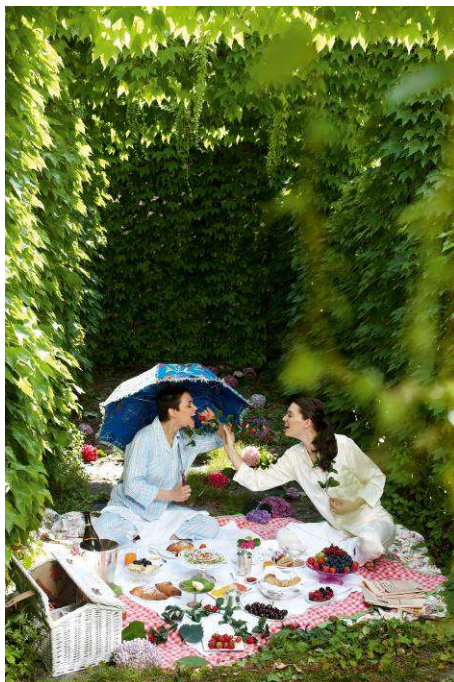
## HOTEL GREIF

VERY PERSONAL

### DESIGNHOTEL CON PASTICCERIA IN CASA

Ormai da tempo, l'Alto Adige è rinomato come Terra dei Sapori, anche ben oltre i propri confini: ristoranti stellati, cuochi creativi ed un'ampia scelta di prodotti di alta qualità, dalle mele al vino, fanno di questa regione circondata dalle montagne un'ambitissima meta culinaria.

Anche il Greif vuol far sperimentare ai suoi ospiti il gusto dei **migliori prodotti della regione**, già dalla prima colazione, con specialità gastronomiche, che rendono migliore l'inizio della giornata. Tra questi, il miele biologico degli apicoltori locali, sani mix di cereali, cremosi yogurt altoatesini, oltre 15 varietà di pane, il miglior prosciutto e speck della città, succhi biologici e formaggi dalle vicine montagne del Renon e, da non dimenticare, il famoso cappuccino e latte macchiato, in alternativa alle 20 varianti di tè disponibili.



Cosa rimane agli esigenti ospiti del Greif come miglior ricordo, però, **sono le marmellate fatte in casa e le creazioni sfornate dalla pasticceria della casa**, dove i dolci ed i celebri strudel di mele vengono preparati dalle collaboratrici del Greif. E così, già dal primo mattino, in hotel si diffonde il profumo di ciambelloni al cioccolato, fette di torte Linzer, viennesi, gugelhupf o alla frutta. A seconda della stagione, arance, albicocche, frutti di bosco, prugne e mirtilli rossi vengono trasformati in deliziose marmellate. Il tutto da gustare seduti comodamente su sedie Thonet originali e su tavoli in legno Wengé, che fanno da cornice alle placche di marmo risalenti al 1880. Una terrazza soleggiata durante la bella stagione invita a sedersi all'aperto e godere della grandiosa vista sullo Sciliar, la montagna

simbolo delle Dolomiti.

Alla fine, al Greif, anche gli ospiti con intolleranze al lattosio o celiaci vengono soddisfatti con gusto. L'intero team di collaboratori e la signora Hellrigl si occupano, come nella migliore tradizione altoatesina, di ogni singolo cliente – e il tutto inizia al mattino con un “very personal” sul buffet delle colazioni.