

Colazione in Camera



Prenotazioni dalle 21.00 alle 01.00 contattando la reception

- 407 Gardaland Hotel
- 494 Magic Hotel

Consegna su orario concordato dalle 8.30 alle 10.30

Gentile ospite, per offrirle migliore comodità in camera appena consumato il pasto le chiediamo, di riporre all'esterno dalla camera la delivery ricevuta.

Portate fredde a scelta tra:

Prosciutto cotto

Mortadella Bologna IGP  

Formaggio Edamer 

Formaggio Emmentaler 

Nodini di mozzarella artigianale 

Burro monoporzione 

Macedonia frutta fresca

Yogurt intero monoporzione 

Cestino di pane a scelta tra:

Fette biscottate a ridotto contenuto di sale 

*Pane 

Pane da toast 

Galette di riso   

Croissant e pasticceria a scelta tra:

Fagottino al cioccolato   

Croissant vuoti   

Girella marmellata   

*Pancake   

Plumcake variegato   

Torta di mele   

Portate calde

Uova strapazzate  

Bacon

Wurstel di pollo e tacchino

Funghi champignon trifolati 

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

* Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

 **VEGANO**

Room service € 10.00

Marmellata e crema di nocciole

Marmellata monoporzione 

Crema di nocciole al cioccolato fondente  

Bevande fredde

Nettare di arance 

Bevande calde a scelta con servizio à la carte

Caffè espresso in grani

Caffè espresso macchiato 

Caffè decaffeinato

Latte macchiato 

Latte caldo parzialmente scremato 

Cappuccino 

Orzoro 

Cioccolata Calda 

Ginseng

Cappuccino di soia 

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile Ospite,

come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, nella legenda trovi l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Inoltre ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni. Infine, **in caso di celiachia**, è possibile ordinare **piatti sigillati e prodotti da fornitori esterni certificati**, rinvenuti in forno micro-onde dedicato.



GLUTINE



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOYA



LUPINO



MOLLUSCHI



CROSTACEI



LATTE



SEMI DI
SESAMO



FRUTTA A
GUSCIO



SEDANO



SENAPE



ANIDRIDE
SOLFOROSA

Breakfast Room Service



Reservations from 9 p.m. to 1 a.m. by contacting the front desk on:

- Ext. 407 Gardaland Hotel
- Ext. 494 Magic Hotel

Delivery as agreed with guest from 8:30 a.m. to 10:30 a.m.

Dear guest, in order to give you greater comfort in your room, please can you place the delivery box you have received outside the room as soon as you have finished your meal.

Cold dishes to choose from:

Cooked ham

Mortadella Bologna IGP  

Edame cheese 

Emmental cheese 

Fresh mozzarella knots 

Single-portion butter 

Fresh fruit salad

Single-serving whole yoghurt 

Bread basket with a choice of:

Low-salt crispbreads 

*Bread 

Toasted bread 

Rice cakes   

Croissants and pastries to choose from:

Chocolate turnover   

Plain croissants   

Jam swirl   

*Pancakes   

Marbled madeira cake   

Apple pie   

Hot meals

Scrambled eggs  

Bacon

Chicken and turkey frankfurters

Button mushrooms cooked in oil, parsley and garlic 

Jams and hazelnut cream

Single-portion jam 

Dark chocolate hazelnut cream  

Cold drinks

Orange nectar 

Hot drinks of your choice from the menu

Espresso coffee made with granules

Espresso coffee with splash of milk 

Decaf coffee

Hot milk with shot of coffee 

Hot semi-skimmed mil 

Cappuccino 

Orzoro (barley drink) 

Hot chocolate 

Ginseng

Soy cappuccino 

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest,

As provided for in Regulation (EU) No 1169/2011, here is the list of the 14 substances identified as the major sources of serious food allergies or intolerances according to the EFSA opinion (European Food Safety Authority): You can check for allergens in each dish on our menu by cross-referring consulting the symbols below in the corresponding infographic chart. Please also note that every precaution is taken to prevent any risk of cross-contamination. However, foods containing allergens, including nuts and gluten, are also used as ingredients in our kitchens. Please ask a member of staff for guidance on ingredients before ordering. Our staff can only offer advice on the 14 most common allergens. In the case of **coeliac disease**, we will serve you **sealed dishes made by external, certified suppliers**, which may be reheated in a dedicated microwave oven.



CEREAL
SAINING
GLUTEN



SHELLFISH



EGG



FISH



PEANUT



LUPIN



SHELLFISH



MUSTARD



SOY



MILK



NUTS



CELERY



SESAME



SULPHUR
DIOXIDE

The menu may differ, according to seasonal products and availability.

° In the absence of fresh product, we would like to inform customers that the product may be frozen or have been blast chilled.

* Product originally frozen and blast chilled.



Room service charge € 10.00

Frühstück Im Zimmer



Vorbestellung von 21:00 bis 1:00 Uhr über die Rezeption

- 407 Gardaland Hotel
- 494 Magic Hotel

Lieferung nach Vereinbarung zwischen 8:30 und 10:30 Uhr

Sehr geehrter Gast, für bestmöglichen Komfort nach Ihrer Mahlzeit im Zimmer bitten wir Sie, die erhaltene Verpackung der Lieferung vor dem Zimmer abzustellen.

Kalte Speisen zur Auswahl zwischen:

Kochschinken

Mortadella Bologna IGP  

Edamer-Käse 

Emmentaler-Käse 

Hausgemachte Mozzarella-Knötchen 

Butter (Monoportion) 

Frischer Obstsalat

Vollmilch-Joghurt (Monoportion) 

Brotkorb nach Wahl zwischen:

Zwieback mit geringem Salzgehalt 

*Brot 

Toastbrot 

Reiswaffeln    

Croissant und Konditoreiwaren zur Auswahl zwischen:

Blätterteiggebäck mit Schokolade   

Croissants ohne Füllung   

Marmeladenschnecke   

*Pancake   

Marmorierter Plumcake   

Apfeltorte   

Heiße Gerichte

Eierspeise  

Bacon

Würste (Huhn und Pute)

Gehackte Champignons 

Marmelade und Haselnusscreme

Marmelade (Monoportion) 

Haselnusscreme mit Zartbitterschokolade  

Kalte Getränke

Orangennektar 

Heiße Getränke zur Auswahl mit Service "À la Carte"

Espresso grob gemahlen

Espresso Macchiato 

Entkoffeinierter Espresso

Latte Macchiato 

Heiße Halbfettmilch 

Cappuccino 

Orzoro 

Heiße Schokolade 

Ginseng

Soja-Cappuccino 

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Sehr geehrter Gast,

wie von der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir in der Legende die 14 Zutaten auf, die gemäß Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben. Schließlich besteht die Möglichkeit, **bei Zöliakie versiegelte Gerichte von zertifizierten externen Anbietern** zu bestellen, die in einem speziellen Mikrowellenherd zubereitet werden.



GLUTEN



EI



FISCH



ERDNUSS



SOJA



LUPINE



SCHALENTIER



SCHALENTIER



MILCH



SESAM



NUSS



SELLERIE



SENF



SCHWEFELDIOXID

Das Menü kann Variationen unterliegen, die die Saisonalität der Produkte berücksichtigen und mit der Marktverfügbarkeit korrelieren.

° Sollten keine frischen Produkte vorhanden sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

* Tiefgekühltes und von Ursprung an gefrorenes Produkt.

 VEGAN

Zimmerservice € 10,00

Petit Déjeuner en Chambre










Réservations de 21h00 à 1h00 en contactant la réception

- 407 Gardaland Hotel
- 494 Magic Hotel

Service à heure convenue de 8h30 à 10h30

Cher invité, afin de vous offrir un meilleur confort dans votre chambre dès que vous avez pris votre repas nous vous demandons de placer la livraison reçue à l'extérieur de la chambre.

Plats froids au choix :

- Jambon cuit
- Mortadelle de Bologne IGP  
- Fromage Edame 
- Fromage Emmental 
- Nœuds de mozzarella artisanal 
- Beurre en portions individuelles 
- Salade de fruits frais
- Portion individuelle de yaourt entier 

Corbeille de pain au choix entre :

- Biscottes à teneur réduite en sel 
- *Pain 
- Pain grillé 
- Galettes de riz    




Croissants et pâtisseries au choix :

- Pain au chocolat   
- Croissant nature   
- Roulé à la confiture   
- *Pancake   
- Cake aux fruits confits   
- Tarte aux pomme   

Plats chauds

- Cœufs brouillés  
- Bacon
- Saucisses de Francfort au poulet et à la dinde
- Champignons truffés 








Confiture et crème de noisettes

- Confiture en portion individuelle 
- Crème de noisettes au chocolat noir  

Boissons froides

- Nectar d'orange 

Choix de boissons chaudes avec service à la carte

- Café expresso en grains
- Expresso macchiato 
- Café décaféiné
- Lait macchiato 
- Lait chaud demi-écrémé 
- Cappuccino 
- Orzoro 
- Chocolat chaud 
- Ginseng
- Cappuccino au lait de soja 

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Cher client, conformément au règlement (UE) n.1169/2011, nous présentons la liste des 14 substances qui se révèlent être les principales sources d'allergies ou d'intolérances alimentaires graves selon l'avis de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) : vous pouvez vérifier les allergènes contenus dans chaque portée de notre menu en reconnaissant les symboles indiqués ici avec l'explication correspondante. Nous tenons à vous informer que bien que toutes les précautions soient prises pour éviter la contamination croisée, des aliments contenant des allergènes, notamment des noix et du gluten, sont manipulés dans nos cuisines. Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe pour avoir des indications sur les ingrédients avant de commander. Notre personnel est en mesure de vous offrir des conseils uniquement sur les 14 allergènes majeurs.



GLUTEN



SOYA



CRUSTACÉS



LAIT



ŒUF



LUPIN



POISSON



CÉLERI



CACAHUËTES



GRAINES DE SÉSAME



MOUTARDE



LE DIOXYDE DE SOUFRE



DES NOISETTE



PALOURDES

Entrer au bas de chaque page les libellés suivants :

° En l'absence de produit frais, le produit pourrait être congelé ou issu de la congélation par un réducteur de température.

*Produit surgelé et réfrigéré à l'origine.

 **VÉGÉTALIEN**

Service en chambre 10 €