

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 Emmenthaler
- 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
- Croissant
- *Pancake
- Plumcake variegato
- Torta di mele

Portate calde

- Uova strapazzate
- Bacon
- Wurstel di pollo e tacchino
- Funghi champignon trifolati

Marmellata e crema di nocciole

- Marmellata monoporzione
- Crema di nocciole al cioccolato fondente

Bevande fredde

- Nettare di arance siciliane

Bevande calde a scelta con servizio à la carte

- Caffè espresso in grani Nescafé
- Caffè espresso Nescafé macchiato
- Caffè decaffeinato Nescafé
- Latte macchiato Nescafé
- Latte caldo parzialmente scremato
- Cappuccino Nescafé
- Orzoro
- Cioccolata Calda
- Té e tisane

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

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

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 of your choice from:

- Cooked ham
- Mortadella Bologna IGP
- Edamer cheese 
- Emmentaler cheese 
- Fresh mozzarella knots 
- Butter single serving 
- Fresh fruit salad
- Whole milk Yogurt single serving 

Bread basket of your choice from:

- Toasted bread biscuits with reduced salt content 
- *Bread 
- Toasted bread 
- Rice cakes   

Croissant and pastries of your choice from:

- Chocolate-filled Fagottino   
- Croissant without filling   
- Croissants
- *Pancakes   
- Variegated Plumcake   
- Apple pie   

Hot meals

- Scrambled eggs  
- Bacon
- Chicken and turkey hot dog
- Champignon mushrooms cooked in olive oil garlic and parsley 







Jams and hazelnut cream

- Single-serving jam 
- Hazelnut cream with dark chocolate  

Cold drinks

- Sicilian orange juice nectar 

Hot drinks of your choice from the menu

- Granulated Nescafé espresso coffee
- Nescafé espresso macchiato coffee 
- Decaffeinated Nescafé coffee
- Latte macchiato Nescafé 
- Semi-skimmed hot milk 
- Nescafé Cappuccino 
- Barley coffee 
- Hot chocolate 
- Teas & tisanes

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
CONTAINING
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.

 Vegan

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
- Croissants
- *Pancake
- Marmorierter Plumcake
- Apfeltorte

Heiße Gerichte

- Eierspeise
- Bacon
- Würste (Huhn und Pute)
- Gehackte Champignons

Marmelade und Haselnusscreme

- Marmelade (Monoportion)
- Haselnusscreme mit Zartbitterschokolade

Kalte Getränke

- Sizilianischer Orangenektar

Heiße Getränke zur Auswahl mit Service "À la Carte"

- Espresso grob gemahlen Nescafé
- Espresso Macchiato Nescafé
- Entkoffeinierter Espresso Nescafé
- Latte Macchiato Nescafé
- Heiße Halbfettmilch
- Cappuccino Nescafé
- Orzoro
- Heiße Schokolade
- Schwarz-, Kräuter-, Früchtetee

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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.



Zimmerservice € 10.00