



CASTEL
FRAGSBURG

ONLY 20 UNIQUE SUITES
NESTLED ON A PRIVATE HILL

Pasqua

GIOVEDÌ, 6 APRILE

Zuppa del Giovedì Santo

La sera del Giovedì Santo vi consigliamo di cuore questa zuppa rinvigorente. Viene preparata dal nostro chef di cucina Egon con nove erbe selvatiche ricordando l'usanza che risale alle tribù germaniche.

VENERDÌ, 7 APRILE

Coloriamo le uova di Pasqua

Ore 16.00: Già durante l'epoca precristiana le uova rosse erano un simbolo di fertilità. La nostra moderna alchimista Renate racconta del simbolismo e delle tradizioni. Insieme trasformiamo le uova in piccoli capolavori, usando colori naturali di fiori e piante. Si prega di prenotare.

Un menu raffinato di pesce

Seguendo l'antica tradizione del digiuno, questa sera lo chef Egon Heiss pone l'accento sul pesce.



CASTEL FRAGSBURG

ONLY 20 UNIQUE SUITES
NESTLED ON A PRIVATE HILL



SABATO, 8 APRILE

La luce della Pasqua

Ore 17.00: Vi invitiamo a decorare insieme alla nostra naturopata Renate una candela di Pasqua nel cuore del nostro castello medievale. Insieme accendiamo le candele nella cappella del castello per festeggiare la luce, portandola con noi nel mondo. Si prega di prenotare.

DOMENICA, 9 APRILE

Colazione di Pasqua

Prepariamo piatti classici raffinati con prosciutto di Pasqua, pane aromatico pasquale, rafano e mela appena grattugiati. Le uova colorate invitano a partecipare al gioco tradizionale del “Goggelen pecken”, la sfida tra uova “al guscio più resistente”.

Cena di Pasqua

L'agnello pasquale è il protagonista principale della cena di gala a 5 portate nel Ristorante Orangerie.