



**vigilius**  
mountain resort. **einfach: sein.**

# Ihre Weihnachtsfeier 2018 Stube ida

Wir freuen uns auf Ihr Kommen  
und wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit.  
Ihr vigilius Team

# Aufenthalt

Während im Tal die Adventsmärkte glitzern, breitet sich auf dem Berg winterliche Stille aus. Die bunten Lichter der Vorweihnachtszeit schüren das leise Kribbeln der Vorfreude, die im vigilius mountain resort reifen und gedeihen kann, in aller Ruhe abends vor dem Kamin. Zeit für Geschichten, kleine Geheimnisse, für sich selbst.

Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier gemeinsam ausklingen und überraschen Sie Ihre Mitarbeiter mit einer Übernachtung. Gerne bereiten wir auch einen Geschenkgutschein für einen individuellen Aufenthalt vor.

Doppelzimmer: ab Euro 270,00 pro Nacht

Doppelzimmer zur Einzelbenutzung: ab Euro 190,00 pro Nacht

# Aperitif

## Aperitif 1

„Noccioline sabbiate“ und vigilius Chips

Weihnachtliches Getränk (alkoholfrei)

Weihnachtliches Getränk (alkoholisch)

viglius Wasser

Euro 10,00 pro Person

## Aperitif 2

Mini „Tirteln“ gefüllt mit Spinat

Quiche mit Graukäse

Salziger „Cannolo“ gefüllt mit Lachsmousse und Schnittlauch

Weihnachtliches Getränk (alkoholfrei)

Weihnachtliches Getränk (alkoholisch)

viglius Wasser

Euro 15,00 pro Person

# Menüvorschläge

## Menü 1

Sautierte Alm-Ricotta-Gnocchi mit Rindswangen-Ragout und Kürbis

*Weißburgunder Festival DOC, 2017, Südtirol, Festival Meran*

Schweinebauch gekocht bei niedriger Temperatur, dazu Pressknödel und mariniertes Radicchio

*Blauburgunder, 2016, Südtirol, Kellerei Ploner*

Heu-Honig-Crème-brûlée mit Zartbitterschokolademousse

*Baronesse Goldmuskateller passito, 2015, Südtirol, Kellerei Nals-Magreid*

## Menü 2

Rindercarpaccio gepökelt mit Gewürzen, Krautsalat mit Kümmel und Kräuter-Ricotta

*Sauvignon "Floreado", 2017, Südtirol, Kellerei Andrian*

Hirschlende, Kartoffel-Lauch-Püree, Buttermöhren und mit Vernatschessig glasierte Schalotten

*Lagrein- Merlot, 2016, Südtirol, Weingut Donà*

Warmes Apfeltörtchen, Zimteis und Rote-Früchte-Soße

*Baronesse Goldmuskateller passito, 2015, Südtirol, Kellerei Nals-Magreid*

## Menü 3

Mit Graukäse gefüllte Kartoffelschlutzkrapfen, Kürbissauce und roher Radicchio

*Beta Delta-Chardonnay-Pinot Grigio, 2016, Alois Lageder*

Thymian-Saiblingsfilet auf Linsen und Blumenkohl mit Weißweinsauce und Butter

*Sauvignon Ploner, 2017, Südtirol, Weingut Plonerhof*

Zartbitterschokoladenmousse und Kastanien

*Rosenmuskateller Abtei, 2015, Südtirol, Klosterkellerei Muri-Gries*

3-Gang Weihnachtsdinner	Euro 46,00 pro Person
3-Gang Weihnachtsdinner mit Weinbegleitung	Euro 70,00 pro Person
4-Gang Weihnachtsdinner	Euro 58,00 pro Person
4-Gang Weihnachtsdinner mit Weinbegleitung	Euro 80,00 pro Person

Am Ende des Dinners servieren wir Ihnen hausgemachte Weihnachtskekse.  
Inklusive Seilbahntickets. Letzte Seilbahn fährt um 23.00 Uhr.

# Fondue

Genießen Sie ein herzhaftes Fondue in unserem urigen Weinkeller.

## **Vorspeise**

Polenta, Pilze und Almkäse

## **Fleischfondue Chinoise**

Kalb, Rind, Huhn, Hirsch

Röstkartoffeln

Gemischtes saisonales Gemüse

Weißkohlsalat mit Speck

Auswahl an hausgemachten Saucen

## **Dessert**

Ricottastrudel mit Vanille-Grappa-Sauce  
oder Schokoladenfondue

Euro 50,00 pro Person  
(mindestens zwei Personen)

Am Ende des Dinners servieren wir Ihnen hausgemachte Weihnachtskekse.  
Inklusive Seilbahntickets. Letzte Seilbahn fährt um 23.00 Uhr.