



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

Ihre Weihnachtsfeier 2018 Restaurant 1500

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)

vigilius Wasser

Euro 10,00 pro Person

Aperitif 2

Mini „Tirteln“ mit Spinat

Quiche mit Graukäse

Salziger „Cannolo“ gefüllt mit Lachsmousse und Schnittlauch

Weihnachtliches Getränk (alkoholfrei)

Weihnachtliches Getränk (alkoholisch)

vigilius Wasser

Euro 15,00 pro Person

Menüvorschläge

Tradition

Frittierter Kalbskopf, gemischter winterlicher Salat, „salsa verde“ und süß sauer marinierte rote Zwiebeln

Plötzner Weissburgunder DOC, 2017, Südtirol, Kellerei St. Pauls

Buchweizen-Fettucine mit Wildragout, Pilzen und Kastanien

Rosè 2017 IGT, 2017, Südtirol, Elena Walch

Bio- Kalbswange der Metzgerei „Holzner“, zubereitet in Rotwein auf Kartoffelpüree und Kürbis

Merlot-Lagrein, 2016, Südtirol, Weingut Donà

„Apfelkiachl“ mit Vanilleschnapssauce und Zimteis

Baronesse Passito Baron Salvatori Goldmuskateller DOC, 2015, Südtirol, Kellerei Nals-Magreid

Eine Innovation der Tradition

Zander zubereitet in Öl auf Spinatcreme, Herbsttrompeten und Schüttelbrotbrösel

Chardonnay „Cardellino“ DOC, 2017, Südtirol, Elena Walch

Kastanienmehl-Schlutzkrapfen gefüllt mit Kürbis und versetzt mit einer Orangennote, dazu Mohn und geräucherter Ricotta

Sauvignon Blanc, 2017, Südtirol, Weingut Donà

Kalbs-Ossobuco mit Buchweizen-„Polenta“ und Wirsing geschmort in Sahne und Kümmel

Blauburgunder, 2016, Südtirol, Plonerhof

Mille-feuille mit Vanille-Heu-Creme, dazu Milcheis mit Pfeffer

Sauvignon Passito „Saphir“ DOC, 2015, Südtirol, Kellerei Laimburg

Kreativität

Hirschtatar der Metzgerei „Holzner“, dazu Ziegenyoghurt, „pan brioche“ mit Wacholder, Zirbelkiefer und schwarzem Trüffel

Sauvignon Blanc, 2017, Südtirol, Weingut Donà

Rosmarin-Risotto mit Wachtel und Graukäse

Weissburgunder Plötzner, 2017, Südtirol, Kellerei St. Pauls

Lende vom Kalb im Kräutermantel, Kartoffel-Mille Feuille, Radicchio aus Treviso zubereitet in Rotwein, dazu Senfsauce

Merlot-Lagrein, 2016, Südtirol, Weingut Donà

Warmer Schokoladeschaum mit Amarettoliköreis, roten Johannisbeeren und gebrannte Haselnüsse

Rosenmuskateller Abtei Muri DOC, 2016, Südtirol, Klosterkellerei Muri Gries

Am Ende des Dinners servieren wir Ihnen hausgemachte Weihnachtskekse.

3-Gang Weihnachtsdinner	Euro 55,00 pro Person
3-Gang Weihnachtsdinner mit Weinbegleitung	Euro 91,00 pro Person
4-Gang Weihnachtsdinner	Euro 68,00 pro Person
4-Gang Weihnachtsdinner mit Weinbegleitung	Euro 104,00 pro Person

Inklusive Seilbahntickets. Letzte Seilbahn fährt um 23.00 Uhr.