



**vigilius**  
mountain resort.  
semplicemente: essere.

## La vostra cena natalizia 2020 Stube ida

Lieti di averci scelto per festeggiare la vostra cena natalizia,  
vi auguriamo un sereno Natale.

Team vigilius

# Soggiorno

Mentre giù a valle scintillano i mercatini di Natale, in montagna si diffonde il silenzio dell'inverno. Le luci colorate alimentano il fremito di anticipazione del periodo natalizio, che cresce la sera davanti al camino del vigilius mountain resort. Tempo di storie, piccoli segreti, tempo per sé stessi.

Trascorrete la vostra cena natalizia insieme ai vostri collaboratori e sorprendeteli con un pernottamento al vigilius. Prepariamo anche buoni omaggio per soggiorni privati.

Camera doppia: da Euro 280,00 a notte

Camera doppia uso singolo: da Euro 210,00 a notte

# Aperitivo

## **Aperitivo 1**

Noccioline sabbiate e vigilius chips

Bevanda natalizia alcolica

Bevanda natalizia analcolica

Acqua vigilius

Euro 10,00 a persona

## **Aperitivo 2**

“Tirteln” mini con spinaci

Torta salata al “Graukäse”

Cono salato ripieno di mousse al salmone e erba cipollina

Bevanda natalizia alcolica

Bevanda natalizia analcolica

Acqua vigilius

Euro 15,00 a persona

# Proposte menù

## Proposta 1

Gnocchi di patate saltati con ragù di guancia di manzo e zucca

*Pinot Bianco Plötzner DOC, 2019, Cantina San Paolo, San Paolo, Alto Adige*

Vitello con canederlo rosolato e radicchio marinato

*Pinot Nero, 2018, Tenuta Ploner, Marlengo, Alto Adige*

Crème brûlée al fieno e miele con mousse al cioccolato fondente

*Baronesse Moscato Giallo passito, 2015, Cantina Nals-Magreid, Nalles, Alto Adige*

## Proposta 2

Carpaccio di manzo "Laugenrind" ai profumi natalizi, insalata di radicchio di Treviso e noci, cremoso di caprino della latteria di Lagundo

*Pinot Grigio DOC, 2019, Elena Walch, Termeno, Alto Adige*

Lombata di cervo con purea di patate e porro, carote al burro e scalogno glassato all'aceto di vino Schiava

*Lagrein Tramin Urban DOC, 2017, Cantina Tramin, Termeno, Alto Adige*

Tortino tiepido alle mele con gelato alla cannella e salsa ai frutti rossi

*Baronesse Moscato Giallo passito DOC, 2015, Cantina Nals-Magreid, Nalles, Alto Adige*

## Proposta 3

Mezze lune di patate ripiene di zucca con mandorle e insalatina di radicchio tardivo

*Chardonnay Somereto DOC, 2019, Cantina Andriano, Terlan, Alto Adige*

Filetto di salmerino al timo su lenticchie e cavolfiori con salsa al vino bianco e burro

*Sauvignon Mantele DOC, 2018, Cantina Nals-Magreid, Nalles, Alto Adige*

Mousse al cioccolato fondente e castagne

*Moscato Rosa Abtei 2015, Cantina Convento Muri-Gries, Bolzano, Alto Adige*

Menù a 3 portate

Euro 46,00 a persona

Menù a 3 portate con accompagnamento vini

Euro 70,00 a persona

Menù a 4 portate

Euro 59,00 a persona

Menù a 4 portate con accompagnamento vini

Euro 80,00 a persona

Dopo cena serviremo pasticceria natalizia fatta in casa.

Biglietti della funivia inclusi – corse fino alle ore 23.00

# Fonduta

Una piacevole serata in compagnia gustando una delle nostre fondute in taverna.

## **Antipasto**

Polenta, funghi e formaggio di malga

## **Fonduta di carne alla chinoise**

Fettine scelte di vitello, manzo, pollo, cervo

Patate arrosto

Pinzimonio di verdure miste

Insalata di cavolo cappuccio e speck

Assortimento di salse fatte in casa

## **Dessert**

Strudel di ricotta con salsa alla vaniglia e grappa

oppure fonduta di cioccolato

Euro 58,00 a persona

(minimo per due persone)

Dopo cena serviremo pasticceria natalizia fatta in casa.

Biglietti della funivia inclusi – corse fino alle ore 23.00