



Christmas & New Year

Celebration Program
2017/2018

FOUR
POINTS
BY SHERATON
.....
Bolzano-Bozen



New Year's
Celebration

31.12.2017

01.01.2018

Prenotazione—Reservierung:

info@fourpointsbolzano.it

+39 0471 1950 000

01.01.2017

New Year's Brunch

Ricco buffet a partire dalle ore 12:00 compreso di spumante, acqua minerale e caffè accompagnato dalle note del gruppo musicale "Skunk'Nancy". Prezzo: 49,00€ a persona.

Reichhaltiges Buffet ab 12:00 Uhr inklusive Schaumwein, Mineralwasser und Kaffee, begleitet von der Musikgruppe "Skunk'Nancy". Preis: 49,00€ pro Person

*Sconto del 10% prenotando entro l'10.12.
10% Rabatt bei Reservierungen innerhalb 10.12.
riduzione bambini/Kinder: 0 – 1.99 gratis; da 2 anni 49,00€*

MENU

by Roland Lamprecht

Hausgemachte Grisini *Grissini fatti in casa*

Käsebrett mit Auswahl von Italienischem Käse

Selezione di formaggi italiani

Aufschnitt von italienischen Spezialitäten

Selezione di salumi italiani

Hausmarinierter Lachs mit Meerrettich

Salmona marinato in casa con rafano

Consommé vom Kalb mit Grießnocke

Consommé di vitello con quenelle di semolino

Kichererbsen Cremè im Glas mit gebackener Baccalà-Praline

Crema di ceci al bicchiere con pralina di baccalà al forno

Crepes-Roulade mit Kräuterfrischkäse und Rohschinken

Involtini di crepes con formaggio fresco e prosciutto crudo

Mousse von der Büffelmozzarella mit getrockneten Tomaten

Mousse di mozzarella bufala e pomodori secchi

Latschenbuchtel mit Speck gefüllt

Buchtel al pino mugo ripieno di Speck

Roastbeef rosagebraten mit Senf und Zupfsalaten

Roastbeef con senape e insalata di campo

Lasagne mit Grillgemüseragù *Lasagne con ragù di verdure grigliate*

Fusilli mit Tomaten- Salsiccia Ragù

Fusilli al ragù di salsiccia e pomodoro

Gratinierte Crespelle mit Spinat gefüllt

Crespelle gratinate, ripiene di spinaci

Grillgemüse *Verdure alla griglia*

LIVE COOKING

Berkel mit Culatello di Zibello und Brot

Berkel con culatello di Zibello e pane

Pochiertes Ei auf Spinatcreme mit Trüffel

Uovo in camicia su crema di spinaci e tartufo

Kalbssschlegel im ganzen gebraten *Cosciotto di vitello arrosto*

Südtiroler Spezialitäten mit Meerrettich

Specialità dell'Alto Adige con rafano

Essiggemüse *Verdure sott'aceto*

Pellkartoffel mit Butter *Patate in camicia con burro*

Lauwarmer Kartoffelsalat, Krautsalat mit Speck
Insalata di patate tiepida, insalata di cavolo cappuccio con Speck

Pressknödel in der Suppe *Canederli pressati in brodo*

Hausgemachte Agnolotti mit Frischkäse und Apfel gefüllt
Agnolotti fatti in casa, ripieni con formaggio fresco e mela

Saftiges Zwiebelgulasch vom Rind *Goulash di manzo con cipolla*

&

BREAKFAST BUFFET + DESSERT BUFFET +

HEALTHY CORNER + BOULANGERIE

Celebrate with us

Bollicine&Relax

Pacchetto 3 Notti–3 Nächte Paket
29.12.2017 - 02.01.2018: Euro 429,00 p.p.*

Pacchetto 2 Notti–2 Nächte Paket
30.12.2017 - 02.01.2018: Euro 359,00 p.p.*

incluso/inklusive:

Ricca colazione a buffet – Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Cena di Gala di S. Silvestro a 7 portate* con
intrattenimento musicale – 7-Gänge-
Silvestermenü* mit musikalischer Begleitung

Brindisi di mezzanotte – Schaumwein um Mitternacht

Brioso Brunch di Capodanno con musica dal vivo
Reichhaltiger Neujahrsbrunch mit Livemusik

Accesso al centro benessere 7th Heaven - beauty &
wellness con accappatoio e ciabattine

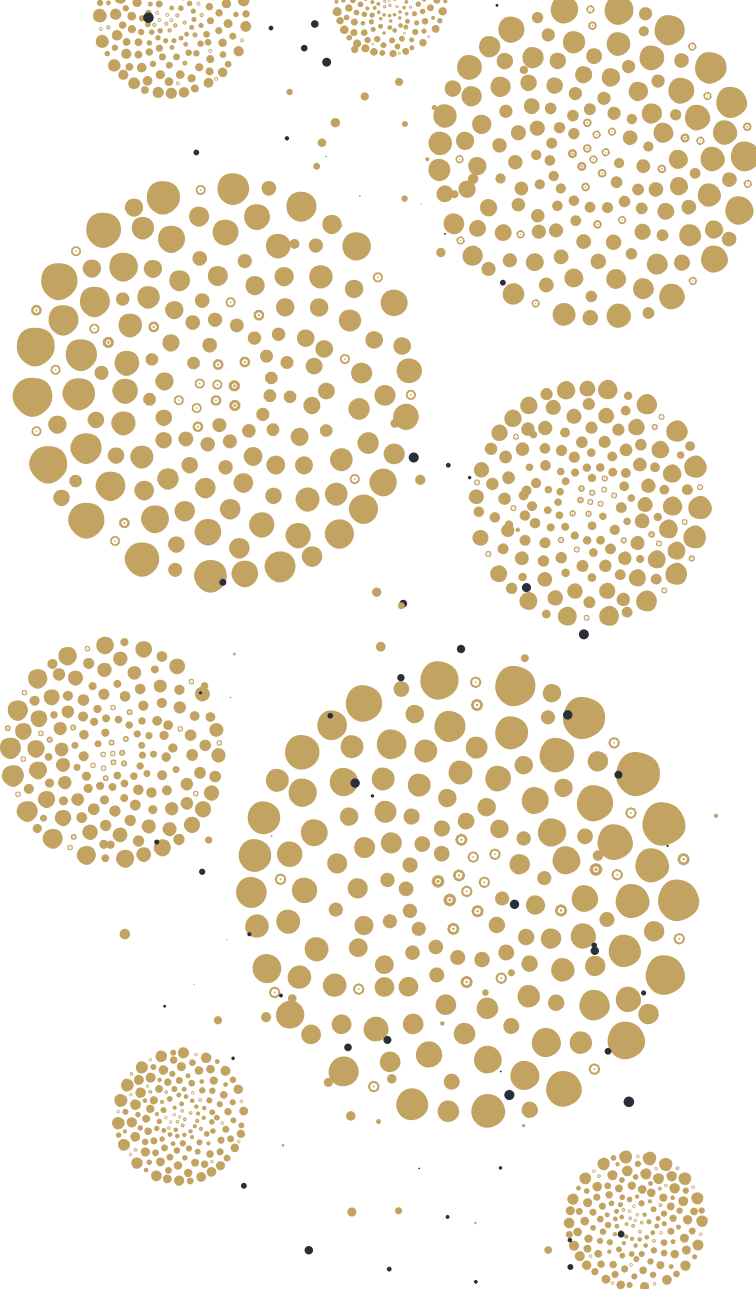
Zutritt zum Wellnnessbereich 7th Heaven -
Beauty & Wellnnessmit Bademantel & Badeslipper

Late check-out fino alle ore 18.00 previa disponibilità
Late check-out bis 18 Uhr, nach Verfügbarkeit

**Il prezzo si intende a pacchetto e persona in camera doppia Classic.
Servito su tavoli da 8-10 persone. Bevande escluse./Preis pro Person
und Paket im Doppelzimmer Classic. Serviert an Tischen mit 8-10
Personen. Getränke nicht inbegriffen.*

PRENOTARE ADESSO–JETZT RESERVIEREN.





Happy Holidays.

SHARE YOUR MOMENT WITH US.

#fourpointsbolzano