



---

# Christmas & New Year

---

*Celebration Program*  
*2017/2018*

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



# Christmas Celebration

---

24. – 26.12.2017

---

*L'offerta speciale per Lei ed i Suoi cari.*

Menu di Natale a quattro portate a cura del nostro Chef Roland Lamprecht.  
Accompagnamento musicale pianoforte e voce con Andrea & Isabel. Bevande escluse.

---

*Das Spezialangebot für Sie & Ihre Liebsten.*

Vier Gänge Weihnachtsmenü kuratiert und kredenzt von unserem Chefkoch Roland Lamprecht. Musikalische Begleitung – Klavier & Gesang von Andrea & Isabel. Getränke nicht inbegriffen.

---

**Prenotare adesso—Jetzt reservieren.**  
**Posti limitati. Limitierte Plätze.**  
reservations@fourpointsbolzano.it  
+39 0471 1950 000

---

24.12.2017

---

*Christmas Dinner*

Trota affumicata della Val Passiria con zucca  
*Geräucherte Bergforelle aus dem Passeiertal mit  
Kürbissallerlei*

---

\*\*\*

Crema di topinambur  
con gambero alla griglia  
*Cremesuppe vom Topinambur  
mit gebratener Garnele*

---

\*\*\*

Spalla di vitello cotta a bassa temperatura con  
carote e polenta di Storo  
*Langsam geschmorte Kalbsschulter mit  
Karotten und Polenta di Storo*

---

\*\*\*

Brownie al cioccolato  
con panna acida e arancia  
*Schokoladenbrownie mit  
Sauerrahm und Orangen*

---

Live Piano & Voice  
by Andrea & Isabel  
43,00€ p.p.  
*incl. un bicchiere di Prosecco  
inkl. einem Glas Prosecco*

---

25.12.2017

---

*Christmas Dinner*

Carpaccio di stinco di vitello con  
senape e scorzonera  
*Carpaccio von der Kalbsstelze mit  
Senf und Schwarzwurzel*

---

\*\*\*

“Schlutzer“ di patate fatte in casa, ripiene  
con formaggio fuso di malga su  
crema di spinaci  
*Hausgemachte “Kartoffelschlutzer“ gefüllt mit  
Almkäse-Fonduta auf Spinatcreme*

---

\*\*\*

Roastbeef in crosta di parmigiano,  
cotto al forno con sedano rapa  
*Im ganzen gebratenes Roastbeef mit  
Parmesanhaube und Knollensellerie*

---

\*\*\*

Vaniglia e caffè  
*Vanille und Kaffee*

---

Live Piano & Voice  
by Andrea & Isabel  
43,00€ p.p.  
*incl. un bicchiere di Prosecco  
inkl. einem Glas Prosecco*

---

# 26.12.2017

---

## *Christmas Dinner*

Carpaccio di polipo marinato con agrumi  
*Marinierter Carpaccio vom Felsenoktopus  
mit Zitrusfrüchten*

---

\*\*\*

Risotto cremoso al prezzemolo e  
ricotta di capra  
*Cremiges Risotto mit Petersilie und  
Ricotta von der Ziegenmilch*

---

\*\*\*

Sella di vitello al forno con lenticchie e  
Speck del contadino altoatesino  
*Gebratener Kalbsrücken mit Linsen und  
Südtiroler Bauernspeck*

---

\*\*\*

Tortino al cioccolato fondente dal cuore  
morbido con lamponi e panna acida  
*Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem  
Kern, Himbeeren und Sauerrahm*

---

**Live Piano & Voice  
by Andrea & Isabel**

43,00€ p.p.

*incl. un bicchiere di Prosecco*

*inkl. einem Glas Prosecco*

---

# Stay with us

---

## *Relax & Enjoy Christmas*

Pacchetto 3 Notti–3 Nächte Paket  
Periodo–Zeitraum: 23.12.2017–27.12.2017  
*Euro 260,00 p.p.\**

Pacchetto 2 Notti–2 Nächte Paket  
Periodo–Zeitraum: 23.12.2017–27.12.2017  
*Euro 195,00 p.p.\**

*incluso/inklusive:*

Ogni mattina la nostra ricca colazione a buffet  
Jeden Morgen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet

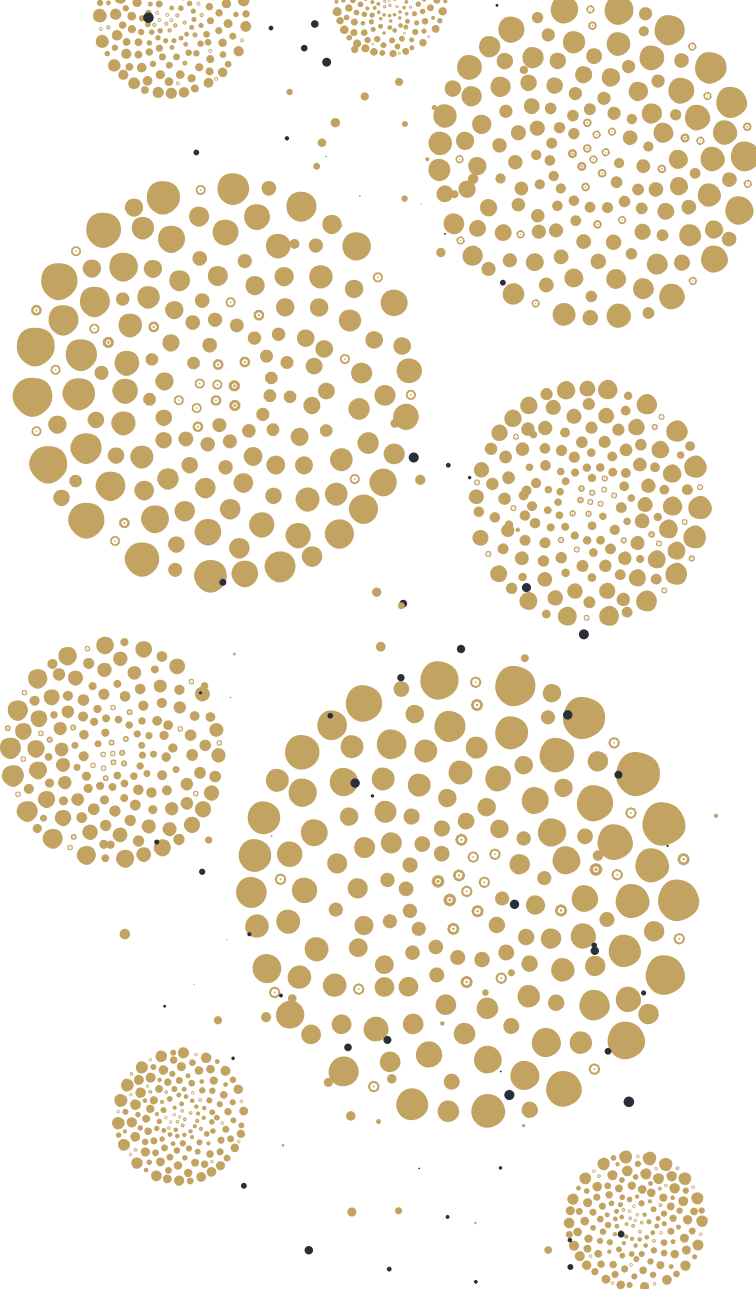
Ogni sera un menu natalizio a 4 portate\* creato dal  
nostro chef Roland Lamprecht  
con accompagnamento musicale

Jeden Abend ein 4-Gang Weihnachtsmenu\*  
kreiert von unserem Chefkoch Roland Lamprecht und  
musikalischer Begleitung

Day Spa nel nostro 7th Heaven Beauty & Wellness  
al 7° piano incl. accappatoio e ciabattine  
Day Spa im 7th Heaven Beauty & Wellness  
inkl. Bademantel und Slipper

*\*Il prezzo si intende a pacchetto e persona in camera  
doppia Classic. Bevande escluse./Preis pro Person & Paket  
im Doppelzimmer Classic. Getränke nicht inbegriffen.*

PRENOTARE ADESSO–JETZT RESERVIEREN:  
reservations@fourpointsbolzano.it  
+39 0471 1950 000



Happy Holidays.

SHARE YOUR MOMENT WITH US.

**#fourpointsbolzano**