



3 ZINNEN
DOLOMITES

SILVESTER CAPODANNO

RIFUGIO GIGANTE BARANCI
RIESE HAUNOLD HÜTTE

RIFUGIO GIGANTE BARANCI

PROGRAMMA

Ore 19:30

Aperitivo di benvenuto

Ore 20:00

Cena di Capodanno

Ore 00:00

Brindisi in terrazza con un bicchiere di Prosecco, panettone,
cotechino e lenticchie

Salita possibile solo tra le ore: 18.30-19.30

Discesa possibile solo tra le ore: 00.30-01.30

PRENOTAZIONE

solo telefonicamente:

Rifugio Gigante Baranci: 0474 916582 oppure 389 1806567

Per rendere la prenotazione effettiva, è necessario versare l'intero importo della serata entro tre giorni dopo la prenotazione.

Dati Bancari:

Cassa Rurale Alto Adige – Ag. di Sesto
IBAN: IT 40 Y 08020 58910 000300017213
BIC/SWIFT: RZSBIT21109
3 Zinnen SPA

Causale:

Capodanno rifugio Gigante Baranci, nome e cognome, nr. adulti + bambini

Recesso:

In caso di recesso, l'importo verrà restituito solo in caso di malattia o infortunio, dietro presentazione di certificato medico. Dall'importo verranno sempre e comunque trattenuti € 15,- per costi di lavorazione.

Segnaliamo che l'evento si terrà in montagna e, a causa della possibilità di condizioni meteorologiche imprevedibili, si prega di indossare abbigliamento invernale e scarpe robuste. Inoltre, per motivi di sicurezza, ci riserviamo il diritto di limitare l'uso della funivia in caso di maltempo o di altre circostanze in cui non sia possibile mettere in funzione la seggiovia. In caso di sospensione del servizio della seggiovia, verrà organizzata una camminata con fiaccole verso valle.

MENÙ

Pacchero croccante fatto in casa
stracotto di cervo | crema di barbabietola

Tartare di manzo locale
condita con profumi del Mediterraneo | grissino al sesamo nero |
perle di senape

Bottone ripieno di formaggio di malga
verdure croccanti | delicato brodo di polenta bianca | fili di peperoncino

Cannellone di Chianina
fonduta di caciocavallo podolico | salse ai tre pomodorini

Sorbetto al basilico e spumante

Guancetta di vitello
brasata al Teroldego | purè di patate di montagna | carote al carbone

Cioccolato ripieno di fichi
mousse di mandorle e noci

165,-€ a persona*

Tutte le bevande sono disponibili nel menù giornaliero
e vengono calcolati separatamente.

PER I PICCOLI (0-12 anni)

Tortellini con panna e prosciutto

oppure

Penne al ragù

oppure

Lasagna bolognese fatta in casa

Milanese con patatine

oppure

Wurstel con patatine

Tiramisù fatto in casa

oppure

Pallina di gelato

40,-€ a persona*

*Nel prezzo è inclusa la salita e la discesa con la seggiovia

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



PROGRAMM

19:30 Uhr

Willkommensaperitif

20:00 Uhr

Silvester Dinner

00:00 Uhr

Das neue Jahr wird gemeinsam auf der Terrasse traditionell mit Prosecco, Panettone, Cotechino und Linsen eingeläutet.

Bergfahrt möglich ausschließlich zwischen: 18.30-19.30 Uhr

Talfahrt möglich ausschließlich zwischen: 00.30-01.30 Uhr

RESERVIERUNG

ausschließlich telefonisch möglich:

Riese Haunold Hütte: 0474 916582 oder 389 1806567

Die Reservierung gilt erst ab Überweisungseingang des Menübetrages pro Person als gültig. Wir bitten innerhalb 3 Tage ab telefonischer Reservierung den geschuldeten Betrag auf das untenstehende Konto zu überweisen:

Bankdaten:

Raiffeisenkasse Südtirol – Filiale Sexten
IBAN: IT 40 Y 08020 58910 000300017213
BIC/SWIFT: RZSBIT21109
3 Zinnen AG

Überweisungsgrund:

Silvester Riese Haunold Hütte, Vor- und Nachname, Anzahl Erwachsener und Kinder.

Stornierung:

Im Falle einer Stornierung wird der Betrag ausschließlich bei Krankheit oder Verletzung gegen Vorlage eines ärztlichen Attests zurückerstattet. Vom Betrag werden in jedem Fall € 15,- als Bearbeitungsgebühr einbehalten.

Wir weisen darauf hin, dass die Veranstaltung am Berg stattfindet, und bitten aufgrund der Möglichkeit von unvorhersehbaren Wetterbedingungen um Winterkleidung und festes Schuhwerk. Des Weiteren behalten wir uns aus Sicherheitsgründen das Recht vor, die Nutzung der Seilbahn bei Schlechtwetter oder unter anderen Umständen einzuschränken, in denen es nicht möglich ist, den Sessellift in Betrieb zu nehmen. Im Falle einer Unterbrechung des Sesselliftbetriebs wird stattdessen eine Fackelwanderung ins Tal organisiert.

SILVESTER

RIESE HAUNOLD HÜTTE



MENÜ

Hausgemachter, knuspriger Paccheri
gefüllt mit geschmortem Hirschragout | Rote-Bete-Creme

Tatar vom heimischen Rind
verfeinert mit mediterranen Aromen |
Grissino mit schwarzem Sesam | Senfperlen

Gefüllter Bottone (Teigtasche) mit Almkäse
knackiges Gemüse | feine Brühe aus weißer Polenta | Chilifäden

Cannelloni vom Chianina-Rind
Fonduta aus Caciocavallo Podolico | Saucen von drei Tomatenvariationen

Basilikum-Sorbet mit Schaumwein

Kalbsbäckchen
in Teroldego geschmort | Bergkartoffel-Püree |
Karotten in der Glut gegart

Mit Feigen gefüllte Schokolade
Mousse von Mandeln und Nüssen

165,-€ pro Person*

Alle Getränke sind in der Tageskarte angeführt und werden gesondert verrechnet.

KINDERMENÜ (0-12 Jahre)

Tortellini mit Sahne und Schinken
oder
Penne mit Ragù (Fleischsauce)
oder
Hausgemachte Lasagne

Wienerschnitzel mit Pommes
oder
Würstel mit Pommes

Hausgemachter Tiramisù
oder
Kugel Eis

40,-€ pro Person*

*Im Preis ist die Berg- und Talfahrt mit dem Sessellift inbegriffen.