VALBELLA RESORT

★★★★ˢ

FROHE

WEIHNACHTEN

Schön, dass Sie das Weihnachtsfest mit Ihren Lieben bei uns im Valbella Resort feiern.

Wir möchten, dass Sie neben eindrucksvollen Pistenausflügen, Wanderungen durch den Schnee oder im Zauberwald, hier in Ihrem Zuhause in den Bündner Bergen, eine unvergleichliche Bergweihnacht erleben.

An den Weihnachtstagen haben wir daher einige besondere Programmpunkte für Sie auf die Beine gestellt.

Gemeinsam läuten wir die Weihnachtstage bei einem gemütlichen Apéro am Feuerring ein und warten beim Guatzlibacken auf das Christkind.

Am ersten Weihnachtsfeiertag laden unsere beiden Restaurants Capricorn und Fastatsch zu einem Weihnachtsdinner der Extraklasse ein: Sie haben die Wahl zwischen einem klassischen Weihnachtsmenü im Restaurant Capricorn und einem italienischen À-la-carte Dinner im Fastatsch ristorante italiano.

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Thomas & Ramona Vogt

Ihre Gastgeber Thomas und Ramona Vogt
und das Team des Valbella Resort

WEIHNACHTSTAGE

Gemeinsam mit Ihnen

24.12. | 14:00 – 16:00 | 1. Stock, Tgiasa Principala

WARTEN AUF DAS CHRISTKIND…

So lecker habt ihr bestimmt noch nie auf das Christkind gewartet: Unsere Kuchenfee backt mit euch kunterbunte Weihnachtsguatzli!

25.12. | 17:00 – 18:00 | am Feuerring

WEIHNACHTSAPÉRO

Mit einem nördlichen Weihnachtszauber-Drink, Kinder-Punsch und kleinen Köstlichkeiten läuten wir am Feuer unter freiem Himmel den Weihnachtsabend ein.

25.12. | ab 18:00 | Restaurant Capricorn & Fastatsch

WEIHNACHTSDINNER

Geniessen Sie ein unvergessliches Weihnachtsmenü im Restaurant Capricorn oder ein à la carte Dinner im Fastatsch ristorante italiano. Sie haben die Wahl.

Kleine Gäste können sich ihr Wunschmenü an einem festlichen Kinderbuffet zusammenstellen.

Reservation Weihnachtsdinner

Bitte informieren Sie die Rezeption, in welchem Restaurant Sie gerne Weihnachten verbringen möchten.

25.12.

DAS WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT CAPRICORN

★

– GRUSS AUS DER KÜCHE –

– VORSPEISE –

TERRINE VOM LABEL ROUGE LACHS UND ALPENZANDER

im Zucchinimantel mit Safrancrème und Sud von weissem Glühwein

– SUPPE –

ENTEN-CONSOMMÉ

mit Thymian und Confit-Ravioli

– HAUPTGANG –

GEBRATENES ENTRECÔTE VOM RIND

mit Sauce Bordelaise, Gemüsebündchen und Kartoffelbaumkuchen

– DESSERT –

GEBACKENES FILOTEIGSÄCKCHEN

mit Bratapfelfüllung und Zimtglacé

CHF 120

Vegetarisch

25.12.

DAS WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT CAPRICORN

★

– GRUSS AUS DER KÜCHE –

– VORSPEISE –

TERRINE VOM LAUCH

mit Safrancrème und Sud
von weissem Glühwein

– SUPPE –

PILZ-CONSOMMÉ

mit Ravioli von violetten Trüffelkartoffeln

– HAUPTGANG –

BEET-WELLINGTON

mit Gemüsejus, Gemüsebündchen
und Kartoffelbaumkuchen

– DESSERT –

GEBACKENES FILOTEIGSÄCKCHEN

mit Bratapfelfüllung und Zimtglacé

CHF 120