

PACCHETTI PER VISITATORI - TAN & NAILS 2007

PACCHETTO 1: per 1 persona (7-8 ottobre 2007): *numero minimo partecipanti: 10 persone (pacchetto 1, 2, 4)

- 1 pernottamento in camera doppia con colazione all'Hotel Four Points by Sheraton a Bolzano direttamente vicino a Fiera Bolzano
- 1 biglietto d'ingresso per la fiera (due giorni)
- 1 catalogo ufficiale della fiera
- 1 partecipazione all'evento serale il 7 ottobre: 3 ore alle Terme di Merano (sauna incl.) servizio shuttle

134,00 Euro

PACCHETTO 2: per 2 persone (7-8 ottobre 2007): *numero minimo partecipanti: 10 persone (pacchetto 1, 2, 4)

- 1 pernottamento in camera doppia con colazione all'Hotel Four Points by Sheraton a Bolzano direttamente vicino a Fiera Bolzano (una camera doppia per 2 persone)
- 2 biglietti d'ingresso per la fiera (due giorni)
- 2 cataloghi ufficiali della fiera
- 2 partecipazioni all'evento serale il 7 ottobre: 3 ore alle Terme di Merano (sauna incl.) servizio shuttle

218,00 Euro

PACCHETTO 3: per 2 persone (7-8 ottobre 2007): *senza numero minimo partecipanti

- 1 pernottamento in camera doppia con colazione all'Hotel Four Points by Sheraton a Bolzano direttamente vicino a Fiera Bolzano (una camera doppia per 2 persone)
- 2 biglietti d'ingresso per la fiera (due giorni)
- 2 cataloghi ufficiali della fiera

144,00 Euro

PACCHETTO 4: per 2 persone (6-8 ottobre 2007): *numero minimo partecipanti: 10 persone

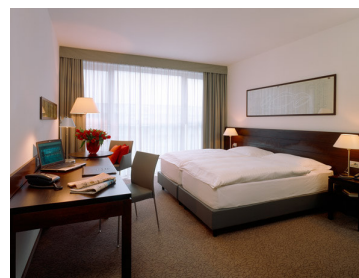
- 2 pernottamenti in camera doppia con colazione all'Hotel Four Points by Sheraton a Bolzano direttamente vicino a Fiera Bolzano (una camera doppia per 2 persone)
- 2 biglietti d'ingresso per la fiera (due giorni)
- 2 cataloghi ufficiali della fiera
- 2 partecipazioni all'evento serale il 6 ottobre: serata tradizionale altoatesina "Törggelen" (tagliere di speck e formaggi, mezze lune con spinaci, canederli-crauti-würstel-carne, castagne, crapfen)
- 2 partecipazioni all'evento serale il 7 ottobre: 3 ore alle Terme di Merano (sauna incl.) servizio shuttle

406,00 Euro

FOUR POINTS BY SHERATON BOZEN



www.4p-sheraton-bolzano.it



L'ALBERGO:

189 camere (Classic, Executive, Deluxe) arredate con mobili in design moderno oppure in stile tirolese.

600m² di centro benessere e fitness al settimo piano (roof).

Ristorante à la carte Valier per 80 persone, spazi aggiuntivi per 170 persone.

Bar Americano – per un caffè veloce al mattino, una colazione gustosa o un drink di dopolavoro.

30 posti macchina nel garage sotterraneo dell'albergo, 1000 posti macchina nel parcheggio pubblico della fiera (a 100m).

TERME MERANO



www.termemerano.it

La migliore soluzione per riposo e relax

Con le nuove Terme Merano si arricchisce non solo di un nuovo polo del benessere, ma anche di un vero e proprio gioiello architettonico. L'imponente cubo di vetro e acciaio costituisce il cuore della nuova struttura termale situata lungo la riva meridionale del Passirio.

Caldo e rigenerante

Il benessere non è mai stato così piacevole. Rilassatevi al calore delle **saune** che rinforza il vostro sistema immunitario e protegge la vostra salute. Nel **mondo delle saune** di Terme Merano potete scegliere la sauna che fa per voi: una **sauna classica**, tre bagni di vapore (due all'interno ed uno nel parco), un sanarium, un bagno di fieno, un **caldarium** ed una **sauna finlandese** in legno all'aperto. Un mondo per provare in modo totalizzante l'esperienza della sauna. Accanto a numerose vasche di acqua piacevolmente fredda, qui alle Terme Merano vi offriamo una speciale variante del fresco che rigenera: nella stanza della neve vedrete cadere candidi fiocchi di neve dal cielo e vi sembrerà d'essere nel mondo dei ghiacciai altoatesini.

Il piacere della vitalità

A voi la scelta! Alle Terme Merano vi aspettano **25 piscine** e vasche per benefici trattamenti, per vivere esperienze sempre nuove ed entusiasmanti: dalla freschezza della sauna con vasca di immersione al caldo abbraccio dell'idromassaggio, passando per i **240 m² della grande piscina**. Alle Terme Merano potete godere l'acqua in tutte le sue forme. Lasciatevi massaggiare dalla forza dell'acqua nelle speciali piscine a corrente d'acqua dalla forza energizzante, abbandonatevi alla sensazione di essere al mare nella vasca con acqua salina e fatevi cullare dalle onde delle immense piscine lasciandovi trasportare dall'interno all'esterno! Entrate nel mondo dell'acqua e vivete il piacere di nuove esperienze, nuotare non è mai stato così entusiasmante. Cogliete l'attimo e godetevi l'infinito **mondo delle piscine** delle Terme Merano in tutte le sue forme.

Il piacere di un gusto leggero!

Godetevi la buona tavola e rimettetevi in forma! Qui al ristorante di Terme Merano **freschezza e leggerezza** sono già comprese nel menu. Il principio del benessere totale si sposa con i nostri piatti genuini e saporiti. Gustate la grande varietà dell'offerta culinaria e tutto il sapore della natura delle **tipiche specialità altoatesine** al Bistro Terme.
Buon appetito!

TÖRGGELN IN SÜDTIROL



Das **Törggelen**, ein Jahrhunderte **alter Brauch der Weingebiete**, gehört bei einem **Südtirolbesuch im Herbst** einfach dazu. Der Begriff "**Törggelen**" kommt vom lateinischen "torquere" und bedeutet winden, pressen und drehen. Gemeint ist damit das **Pressen der Maische nach der Weintraubenernte**, wie es in früheren Zeiten gemacht wurde. Nach der Ernte zogen die Südtiroler zu Fuß von einem Weinbauer zum anderen, um den "**Nuien**", wie der **junge Wein** genannt wird, zu verkosten. Wer das **Törggelen** heute noch richtig praktizieren möchte, sollte mit dem kulinarischen Genuss eine ausgedehnte Wanderung durch die einmalig herbstliche Landschaft verbinden. Mit viel Durst und Appetit kehrt man dann bei einem **Buschenschank** ein, um den **neuen Wein und die typischen Spezialitäten**, wie **geröstete Kastanien, Speck** oder **Wurst**, zu kosten.

Die Törggelezeit erstreckt sich traditionsgemäß von **Anfang Oktober bis Ende November**. Die Umgebung von Bozen eignet sich für das **Törggelen** ganz besonders.



OBERLEGARHOF: Möltnerstr. 2 , 39018 Terlan, Tel. +39 0471/678126, Fax +39 0471/678126

Der Oberlegarhof gilt in Genießerkreisen als Geheimtipp: hier tischen Ihnen die Bauersteute wahre Gaumenfreuden aus vorwiegend eigener Produktion auf. Die beiden Stuben und die Sonnenterrasse laden zum Schlemmen und gemütlichen Zusammensitzen ein. Die Gastlichkeit der Familie Schwarz und der Eigenbauwein runden das Ganze ab.

Im Herbst werden folgende Köstlichkeiten zusammen mit einem süßen Wein (neuer Wein) zum Törggelen angeboten: Käse- und Speckplatte, „Schlutzer“ und/oder Knödel, Schlachtplatte (Schweinsrippen, Hauswürstel, Blutwürste) mit Sauerkraut, Krapfen und gebratene Kastanien.

Die Spezialität des Hofes ist der weiße Sauvignon, fein aromatisch in der Nase wie Holunderblüten und schwarze Johannisbeeren, weich und voll im Mund. Ein toller Wein ist der Weißburgunder - opulent weich. Der Vernatsch hat warme, fruchtige Töne und ist weich im Mund. Eine besondere Qualität hat der Cuvée aus Vernatsch und Lagrein: er duftet anregend wie Waldfrüchte und überzeugt durch seine Fülle.