

Eine Oase an Wellness, Relax und Sport



Preise und Angebote für den Sommer 2010
im Sporthotel Panorama****

CORVARA IN BADIA - DOLOMITI

Preise Sommer 2010	25.06 - 30.06 04.09 - 19.09	30.06 - 24.07 28.08 - 04.09	24.07 - 31.07 21.08 - 28.08	31.07 - 21.08
Doppelzimmer mit Col Alto Blick	€ 93. -	€ 102. -	€ 128. -	€ 148. -
Doppelzimmer mit Panorama Blick	€ 99. -	€ 107. -	€ 133. -	€ 153. -
Kleines Doppelzimmer ohne Balkon (20 m ²)	€ 80. -	€ 88. -	€ 109. -	€ 126. -

Die Preise verstehen sich pro Person mit Halbpension. Inklusive Leistungen sind: Hallenbad, Finnische Sauna, Türkisches Dampfbad, Kristallbad, Infrarotsauna, Tiroler Schupfensauna, warm-kalt Wasser-Kneippbecken, Natur-Kneippbecken, Relaxraum, Liegewiese mit Panorama Blick, Hot-Whirl-Pool, Bedienung und Steuern.

Zimmer

Zimmer im Haupthaus und Nebenhaus mit Bad und WC, Telefon, Radio und Farbfernseher, teilweise mit Whirlwanne. Das Nebenhaus ist mit einem unterirdischen, geheizten Gang verbunden, wo Sie Schwimmbad, Wellnessbereich, Garage, Fahrräderabstellraum finden. Bei verspäteter Ankunft oder vorzeitiger Abreise wird der Zimmerpreis berechnet. Wir akzeptieren Euro-, Traveller's Checks und folgende Kreditkarten: Visa, Euro-, Mastercard.

Anzahlung pro Zimmer € 400,00. -

Zuschlag für Einzelzimmer € 8,00. - pro Tag

Zuschlag Vollpension € 18,00. -

Garage € 11,00. - pro Tag

Kleine Hunde können auf
Anfrage aufgenommen werden € 13,00. -
pro Tag – ohne Essen

Ermäßigung für Zusatzbett 30%



Sciüzstr. 1 - 39033 Corvara in Badia
Dolomiti -ITALIA
Fam. Albert Costamoling
Tel: 0039_0471_836083
Fax: 0039_0471_836449
www.sporthotel-panorama.com
info@sporthotel-panorama.com

Specials:



SPECIALS SUMMER FOR KIDS

- Für Kinder, die im selben Zimmer der Eltern untergebracht werden
- es gilt nur in den Monaten Juni – Juli – September, ausgeschlossen Dolomitenmarathon
 - **Kinder bis 6 Jahre sind gratis, zahlen die Essen im Speisesaal**
 - **Ermäßigung von 50% für Kinder über 6 Jahre**

KURZAUFENTHALTE für die Monate Juni, Juli und September
ausgeschlossen ist die Zeit für „Maratona dles Dolomites“

2 Tage

Euro 180,00.- für 2 Tage/Person - Col Alto Blick
Euro 190,00.- für 2 Tage/Person – Panorama Blick

3 Tage

Euro 270,00.- für 3 Tage/Person – Col Alto Blick
Euro 285,00.- für 3 Tage/Person – Panorama Blick

„SPECIAL 50+“ AB DEM 04.09.2010

Ermäßigung von 10% für Gäste über 50 Jahre
(nur bei einem Aufenthalt von 7 Tagen)



Das Sporthotel Panorama könnte auch Sonnenhaus heißen, weil viele sonnige Gemüter wie Waltraud und Albert, aber auch die Mitarbeiter Margherita, Mirko, Christian, Mike und viele andere vom Team dafür sorgen, dass nichts zu wünschen übrig bleibt.



JEDE WOCHE IM SPORHOTEL PANORAMA

- Sonntag: Begrüßungsaperitif in unserem Kaminraum mit Fam. Costamoling
- Grillpartys auf unserer Sonnenterrasse, Galadinner, Gourmet Menüs, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Donnerstag: Aperitif in der Haustaverne und anschließend Abendessen mit einheimischen Spezialitäten
- Unter dem Motto „Einfach Freund sein und der Natur zum Greifen nahe sein“ werden wöchentlich eine geführte Wanderung und Biketour mit Albert und Mike von leicht bis schwierig ausgewählt
- Wanderbibliothek mit Wanderkarten und Büchern über Land und Leute
- Power und Nordic Walking irgendwie anders
- Für Golfliebhaber: 20 % Ermäßigung für Gäste vom Sporthotel Panorama
- Wir stellen Ihnen während Ihres Aufenthaltes Stöcke, Rucksäcke, Helme, Mountainbikes gratis zur Verfügung
- Zu Mittag und den ganzen Nachmittag gratis: verschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
- 1 Massage gratis pro Zimmer (Bei einem Aufenthalt von 1 Woche)



- Fam. Costamoling und das Sporthotel Panorama Team laden ein zum **Küchenaperitif** - die Küche präsentiert sich hinter den Kulissen!
- **Nach dem Schwimmen:** faulenzten und sich sonnen auf unserer Terrasse vor dem Schwimmbad
- Für Groß und Klein: Wanderung mit Albert
- Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit hausgemachten Spezialitäten.
- **Ihr Lieblingsgericht??... Genießen Sie es... Wir kümmern uns drum!**

€ 538,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 566,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 594,00.-/Person/Woche - Panorama Blick

„Schwere Haxn und beißende Wadln!“

Wer schon einmal den Dolomitenmarathon mitgestrampelt hat, kennt dieses Gefühl.



- Was macht mehr Spaß als eine Überraschungs-Mountainbike Tour mit Mike??
- Aber nicht nur mit dem Rad macht es Spaß: Wander- und Bergerlebnisse mit Albert sind auch auf dem Programm.
- Warum nicht heute Tennis spielen??

Oder:

- Blauer Himmel - genießen Sie einmal das „dolce far niente!“ den Sonnenschein und die warme Bergsonne auf unsere Hütte Punta Trieste.
- Informationen über Radtouren auf Pässe und Waldwege bei Mike oder an unserer Rezeption.
- Unser Küchenchef Mirko verwöhnt Sie mit: sportlichen Menüs und warmen Vorspeisenbuffets: Pastafreuden und Reisgerichte, täglich frische hausgemachte Nudeln.



€ 620,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 648,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 676,00.-/Person/Woche - Panorama Blick



Wer ihn kennt muß ihn einfach mögen! Wenn unser Albert aus seinem Rucksack eine Riesenportion Herzlichkeiten auspackt, liegt ihm seine Gästegruppe wieder einmal zu Füßen. Und dann abends, wenn alle müde, aber glücklich zurück ins Hotel kommen, hört er jedes mal die gleiche Frage: „Wohin geht's morgen?“



Wer sagt wandern sei langweilig.

Albert zeigt Euch dies und mehr! Und falls Sie einen Spaziergang auf dem Eichhörnchenweg bevorzugen, die witzigen „Chip & Chop“ posieren gern fürs Familienalbum.



MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG



SAMSTAG



SONNTAG



- Après-Sun Aperitif mit Fam. Costamoling und dem Sporthotel Panorama-Team
- 2 geführte Wanderungen mit Albert... und für die ganz Fleißigen gibt es tolle Preise!
- „Auf geahrt's Madeln und Buabn!“ Albert und Mike zeigen Euch den Ritten
- Schlemmer – Galadinner
- Frisch und fröhlich: anregende Vorspeisen, Salate und Entrées, Leckere Menüs zum Schlemmen und Genießen.

€ 642,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 670,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 698,00.-/Person/Woche - Panorama Blick

JEDE WOCHE IM SPORTHOTEL PANORAMA

- Sonntag: Begrüßungsaperitif in unserem Kaminraum mit Fam. Costamoling
- Grillpartys auf unserer Sonnenterrasse, Galadinner, Gourmet Menüs, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Donnerstag: Aperitif in der Haustaverne und anschließend Abendessen mit einheimischen Spezialitäten
- Unter dem Motto „Einfach Freund sein und der Natur zum Greifen nahe sein“ werden wöchentlich eine geführte Wanderung und Biketour mit Albert und Mike von leicht bis schwierig ausgewählt
- Wanderbibliothek mit Wanderkarten und Büchern über Land und Leute
- Power und Nordic Walking irgendwie anders
- Für Golfiebhaber: 20 % Ermäßigung für Gäste vom Sporthotel Panorama
- Wir stellen Ihnen während Ihres Aufenthaltes Stöcke, Rucksäcke, Helme, Mountainbikes gratis zur Verfügung
- Zu Mittag und den ganzen Nachmittag gratis: verschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
- 1 Massage gratis pro Zimmer (Bei einem Aufenthalt von 1 Woche)

- Familienwanderung mit Erfrischung vom Albert
- Für unsere kleinen und großen Gäste: Spaghetti und Grillfest-Party mit unserer Küchenbrigade auf unserer Sonnenterrasse
- Lassen Sie sich auf unserer Sonnenwiese vor dem Schwimmbad bräunen
- Das ist „trendy“ und bereitet eine Menge „action & fun“: **Negerhütten-Marathon** mehr wird später verraten.....
- „Sun and fun“ - Menüs für unsere kleinen Gäste

€ 652,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 680,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 708,00.-/Person/Woche - Panorama Blick



Körperliches Wohlbefinden und seelische Ausgeglichenheit sind die wichtigsten Voraussetzungen für Erfolg und Zufriedenheit. Tauchen Sie ein in unsere beeindruckende Wellness-Landschaft, die Ihnen wahre Genüsse für Körper und Seele bietet!



JEDE WOCHE IM SPORHOTEL PANORAMA

- Sonntag: Begrüßungsaperitif in unserem Kaminraum mit Fam. Costamoling
- Grillpartys auf unserer Sonnenterasse, Galadinner, Gourmet Menüs, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Donnerstag: Aperitif in der Haustaverne und anschließend Abendessen mit einheimischen Spezialitäten
- Unter dem Motto „Einfach Freund sein und der Natur zum Greifen nahe sein“ werden wöchentlich eine geführte Wanderung und Biketour mit Albert und Mike von leicht bis schwierig ausgewählt
- Wanderbibliothek mit Wanderkarten und Büchern über Land und Leute
- Power und Nordic Walking irgendwie anders
- Für Golfiebhaber: 20 % Ermäßigung für Gäste vom Sporthotel Panorama
- Wir stellen Ihnen während Ihres Aufenthaltes Stöcke, Rucksäcke, Helme, Mountainbikes gratis zur Verfügung
- Zu Mittag und den ganzen Nachmittag gratis: verschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
- 1 Massage gratis pro Zimmer (Bei einem Aufenthalt von 1 Woche)

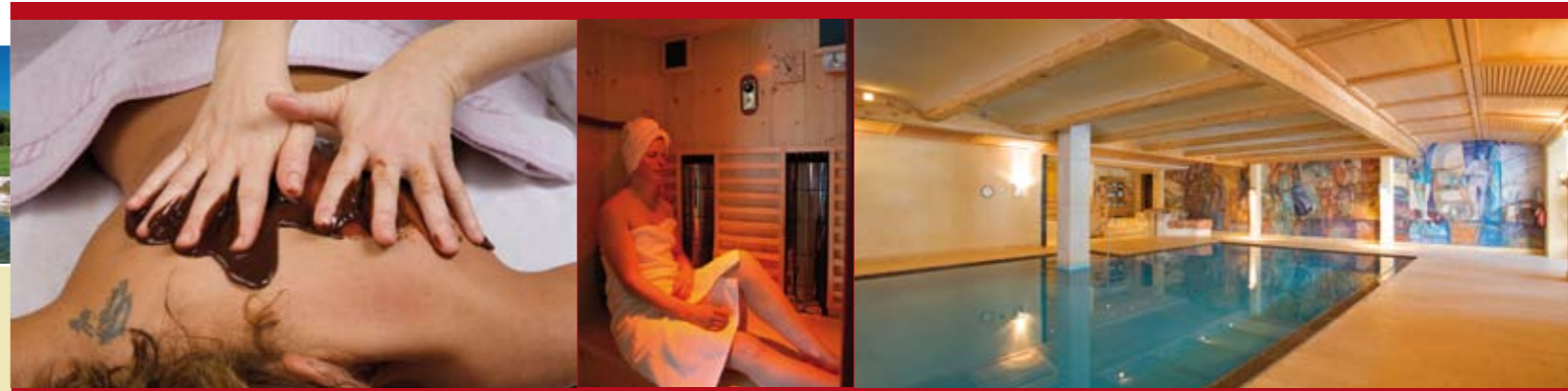
- „Fit for fun“ Frühgymnastik, tägliches Wohlbefinden mit Joggen
- 1 Heubad pro Zimmer gratis
- Unser Chefkoch verwöhnt Sie mit: Wellness-Frühstücks-Buffet, Verwöhnungs-Galadinner, kalorienarmen Vitalmenüs
- Mittags: gratis Nudelgerichte, Salate, Kuchen und Apfelstrudel, frisches Obst

€ 801,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 830,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

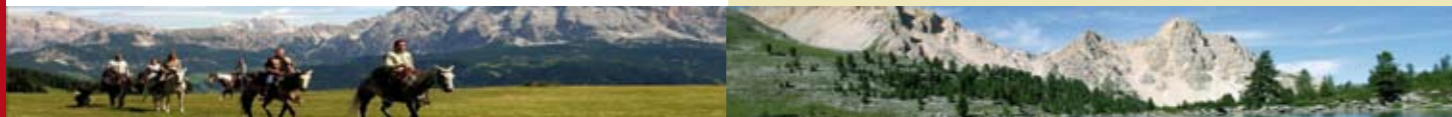
€ 859,00.-/Person/Woche - Panorama Blick

Wellness



Unser Wellnessbereich:

besteht aus Finnischer Sauna, türkisches Dampfbad, Kristallsauna, Tiroler Schupfensauna, Infrarotsauna, Schwimmbad, Hot-Whirl-Pool, warm-kalt Wasser-Kneipp-Bad, Natur-Kneipp-Becken auf der Terrasse, Panorama-Liegewiese, Tauchbecken, Relaxraum, 2 Massageräume, 2 Solarium-räume, mini Fitness-room.



Schaumsüppchen aus Bergblütenheu mit Kalbstartar auf getrocknetem Schwarzbrot

Für 4 Personen

Zutaten Suppe:

50 g Zwiebel
20 ml Olivenöl
10 g ca Bergblütenheu
50 g Weißwein (Noilly Prat)
600 g Fleischbrühe
200 g Sahne
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen, Öl und Zwiebel begeben und farblos andünsten. Mit Weißwein ablöschen und der Fleischbrühe aufgießen. Das Bergheu aus dem Topf nehmen, mit Sahne aufgießen, aufkochen und dann mit kalter Butter aufmixen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren.



Südtiroler Markenspeck in der gebackenen Kartoffel-Latschen-Praline

Zutaten für den Teig:

450 g mehlig Kartoffeln
2 Eigelb
50 g Butter
100 g Mehl
50-100 g Hartweizenmehl
10 g Latschenkiefernadeln
Salz und Muskat nach Geschmack

Füllung:

180 g Markenspeck in kleine Würfel geschnitten
80 g frischen Ziegentopfen
1 St. Schalotte fein geschnitten
Kräuter nach Belieben

Außerdem:

200 ml natives Olivenöl zum Frittieren
2 St. Steinpilze

Mein Tipp:

Man kann das Gericht mit Speckchips, etwas Gartenkresse, Speckschaum oder Kapuzinerblüten garnieren.

Zubereitung:

Die gekochten und ausgedämpften Kartoffeln passieren und auskühlen lassen. Die fein geschnittenen Latschenkiefernadeln in der lauwarmen Butter ca. 10 Minuten ziehen lassen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen. Den Speck mit Schalotten kurz anschwitzen, auskühlen lassen und mit den Kräutern unter den Ziegentopfen rühren. Den Teig für die Kartoffelpraline auf einer gemehlten Plattform nicht zu dünn ausrollen und mit einem runden Ring ausstechen. Die Füllung mittels eines Spritzsackes oder eines Löffels auf den Teig geben und runde Pralinen formen. Die Pralinen im vorgeheizten Olivenöl ca. 5 min. goldgelb backen. **Fertigstellung:** Die dünn geschnittenen Steinpilze kurz ansautieren und die gebackenen Pralinen darauf anrichten.



Menü

Schaumsüppchen aus Bergblütenheu mit Kalbstartar auf getrocknetem Schwarzbrot

Der Südtiroler Markenspeck in der gebackenen Kartoffel-Latschpraline á la Mair Mirko (Speckrezept des Jahres 2008)

Keule vom Psairer Bergwiesenlamm im Ganzen gebraten mediterrane Gemüsebeilage

Karamellisierter Holunderblütenschmarren mit Sauerrahmeis

Lammkeule im Ganzen gebraten mediterrane Gemüsebeilage

Zutaten für 4 Personen:

1 Stück Lammkeule zu ca. 1-1,2 kg.

Für die Marinade:

50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 EL. gehackte Petersilie, Thymian, Majoran und Rosmarin
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammkeule entbeinen, binden und mit der zusammengemischten Marinade einreiben und 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch dann in einer Eisenpfanne mit Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Dann im Ofen bei 120° auf 62° Kerntemperatur anbraten. Sobald das Lamm fertig ist aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

Für das Gemüse:

Karotte, Petersilienwurzel, Pastinake
Stück weiße Zwiebel
20 Stück grüne Bohnen
Event. wenn vorhanden frische Pfifferlinge
1 El. Kapern, Oliven, Basilikum und Trockentomaten
Das Gemüse nach Belieben schneiden und vorkochen. Dann in einer Pfanne mit Olivenöl schön goldgelb anbraten.

Fertigstellung:

Das Gemüse auf einen Teller geben und die gebratene, geschnittene Lammkeule draufgeben. Mit dem Natursaft und nativen Olivenöl beträufeln, frische Kräuter zum Garnieren.



Holunderkaiserschmarren mit Sauerrahmeis und Vinschger Marillenragout

Zutaten für das Vinschger Marillenragout:

8 schön reife Vinschger Marillen, 1 EL braunen Zucker etwas Rum, Zimt, Vanille und Marillenlikör

Zubereitung:

Die Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, Zucker karamellisieren, Marillen dazugeben mit den Gewürzen und dem Likör abschmecken. Etwas köcheln lassen und vom Herd nehmen.

Zutaten Sauerrahmeis:

¼ l Sahne (aufkochen mit Vanille), 2 Eigelb, 100 g Zucker, 150 g Sauerrahm, 65 g Topfen, Rum, Zitronen und Orangenschale, Salz

Zubereitung:

Eigelb und Zucker verrühren und die kochende Sahne begeben. Abseihen, Gewürze, Sauerrahm und Topfen einrühren. In der Eismaschine gefrieren

Kaiserschmarren:

Teig:

150 g Mehl, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 6 Eigelb, ½ Pkg. Vanillezucker, 1 EL Rum, 6 Eiweiß, 1 Prise Salz, 40 g Zucker, etwas getrocknete und geriebene Holunderblüten

Weiters: Öl zum Backen, Butter zum Schwenken, Staubzucker zum Bestreuen,

Zubereitung:

Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, backen, dann umdrehen. Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3-5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen. Mit etwas getrockneten und geriebenen Holunderblüten bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert

Zum Anrichten:

Den Kaiserschmarren aufs Teller geben und mit Staubzucker bestreuen. Das Marillenkompott mit einer Nocke Eis extra servieren.

Platz nehmen, durchatmen, genießen!

Unser Küchenchef führt Sie in die Geheimnisse der italienischen Küche ein. Zu den Köstlichkeiten aus der Sporthotel Panorama-Küche empfiehlt der Sommelier des Hauses ausgewählte, vorwiegend italienische Weine bekannter Güter.



- Begeben Sie sich auf eine Reise durch Italien. Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Vielfalt, nicht nur Toskana, sondern auch Emilia Romagna und viele mehr...
- Warmes und kaltes Vorspeisenbuffet: Antipasti, Pastafreuden und Risotti.
- Italien ist nicht nur bekannt für die gute und leichte Küche, sondern auch für hervorragenden Wein aus Traditionsbetrieben, aber auch immer wie der von interessanten Jungwinzern. Unser Sommelier kennt die Newcomer des Weines.
- „Fitness meets wellness“: immer mehr Menschen entdecken, dass erst ein ausgewogenes Verhältnis von An- und Entspannung zu Wohlbefinden führen.

€ 994,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 1030,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 1066,00.-/Person/Woche - Panorama Blick



Sonntag: **09.00 Uhr:** Frühgymnastik mit unserer Masseurin
Hurra! Die Sonne scheint, der Berg ruft!. Blauer Himmel - genießen Sie einmal das „**dolce far niente!**“ den Sonnenschein und die warme Bergsonne auf unserer Hütte Punta Trieste.
19.00 Uhr: Fam. Costamolung und das Sporthotel Panorama Team lädt ein zum Aperitiv im Kaminraum
Special am Abend: Musik an der Hausbar

Montag: **09.00 Uhr:** Nordic walking mit Mike
Nach dem Frühstück: Warum nicht eine Runde Tennis spielen **auf unseren Tennisplatz** (gratis)
Nach dem Hauptgang: Dessertbuffet
Bargeflüster mit tollen Cocktails

Dienstag: **09.00 Uhr:** Frühgymnastik mit unserer Masseurin
Zu Mittag: Pic-nic auf unserer Sonnenterrasse
Nach dem Hauptgang: crêpes frisch zubereitet am Buffet

Mittwoch: **08.30 Uhr: Geführte Wanderung** mit dem Hotelchef **Albert**
19.00 Uhr: Galadinner
Special am Abend: Kinoabend an unserer Hausbar

Donnerstag: **08.30 Uhr:** Geführte **Mountainbike-tour** mit Mike
Am Abend: Sporthotel Panoramas traditioneller Abend mit Aperitif in unserer Haustaverne und anschließend Abendessen.

Freitag: **09.00 Uhr:** Frühgymnastik mit unserer Masseurin
19.00 Uhr: Lassen Sie sich vom Küchenchef Mirko mit einem "Surprise"-Vorspeisenbuffet überraschen

Zu Mittag: gratis Salatbuffet und Tagessuppe an unserer Hausbar
Den ganzen Nachmittag: gratisverschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
1 Massage gratis (bei einem Aufenthalt von 1 Woche) pro Zimmer

Sporthotel Panorama



Als Gast kommen und als Freund gehen! Appetit auf Verwöhnt werden....



JEDE WOCHE IM SPORHOTEL PANORAMA

- Sonntag: Begrüßungsaperitif in unserem Kaminraum mit Fam. Costamoling
- Grillpartys auf unserer Sonnterrasse, Galadinner, Gourmet Menüs, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Donnerstag: Aperitif in der Haustaverne und anschließend Abendessen mit einheimischen Spezialitäten
- Unter dem Motto „Einfach Freund sein und der Natur zum Greifen nahe sein“ werden wöchentlich eine geführte Wanderung und Biketour mit Albert und Mike von leicht bis schwierig ausgewählt
- Wanderbibliothek mit Wanderkarten und Büchern über Land und Leute
- Power und Nordic Walking irgendwie anders
- Für Golfiebhaber: 20 % Ermäßigung für Gäste vom Sporthotel Panorama
- Wir stellen Ihnen während Ihres Aufenthaltes Stöcke, Rucksäcke, Helme, Mountainbikes gratis zur Verfügung
- Zu Mittag und den ganzen Nachmittag gratis: verschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
- 1 Massage gratis pro Zimmer (Bei einem Aufenthalt von 1 Woche)

Genial einfach, einfach genial

- Frisch gepresste aber auch gemixte Vitaminbomben am Morgen.
- Unser Chefkoch zeigt Ihnen in unserer Küche Rezepte und wie man manches besser kochen kann.
- 1 Tag Kochen, Praxis und Theorie, inklusive Kursunterlagen, Rezepturen mit unserem Küchenchef
- Warme Vorspeisenbuffets, Dessertbuffet mit Crêperie und vieeeeles mehr...
- Am Dienstag: Pic-Nic mit Küchenchef Mirko und Hotelchef Albert
- Mittags: gratis Nudelgerichte, Salate, Kuchen und Apfelstrudel



Zimmer im Hotel und Dependance mit Bad/Dusche und WC, teilweise mit Whirlwannen, Telefon, Radio und Farbfernseher, Tresor, Minibar und Balkon.

€ 691,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m ²)
€ 719,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick
€ 747,00.-/Person/Woche - Panorama Blick



Schaukoch Woche 21.08.10 - 28.08.10

Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder motorisiert:
Im Gadertal lässt sich Tag für Tag etwas faszinierendes entdecken.
Es braucht nur eine Portion Neugierde und eine Prise Fantasie.



JEDE WOCHE IM SPORHOTEL PANORAMA

- Sonntag: Begrüßungsaperitif in unserem Kaminraum mit Fam. Costamoling
- Grillpartys auf unserer Sonnenterrasse, Galadinner, Gourmet Menüs, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Donnerstag: Aperitif in der Haustaverne und anschließend Abendessen mit einheimischen Spezialitäten
- Unter dem Motto „Einfach Freund sein und der Natur zum Greifen nahe sein“ werden wöchentlich eine geführte Wanderung und Biketour mit Albert und Mike von leicht bis schwierig ausgewählt
- Wanderbibliothek mit Wanderkarten und Büchern über Land und Leute
- Power und Nordic Walking irgendwie anders
- Für Golfliebhaber: 20 % Ermäßigung für Gäste vom Sporthotel Panorama
- Wir stellen Ihnen während Ihres Aufenthaltes Stöcke, Rucksäcke, Helme, Mountainbikes gratis zur Verfügung
- Zu Mittag und den ganzen Nachmittag gratis: verschiedene Torten, Strudel und frisches Obst an der Hausbar
- 1 Massage gratis pro Zimmer (Bei einem Aufenthalt von 1 Woche)

Ein paar Insider tips

- Bäuerliche Kultur zum Anfassen
- Heimatmuseum in St. Martin
- Die Dolomiten und seine zauberhaften Bergmassive wie Marmolada, Sella, Conturines oder viele andere
- Bieten eine unbeschreibliche Vielfalt an Aktivmöglichkeiten, ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder auf Motorrädern.
- Naturparks zum Greifen nah mit Albert
- „Sun and fun“ bike Tour mit Mike
- Genuss für Auge und Gaumen, präsentiert von unserem Küchenchef

€ 626,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 654,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 682,00.-/Person/Woche - Panorama Blick

Südtiroler Gaumenfreuden lässt unser Chefkoch den Gästen Tag täglich angedeihen!

- Originelles Bauernfrühstück
- Aperitif mit Südtiroler Gaumenfreuden in unserer Haustaverne
- **Ausflug zu den ladinischen Bauernhöfen in Pedraces und La Villa**, wo wir Ihnen eine faszinierenden Kulturecke unseres Tales zeigen werden
- **Geführte Herbstwanderung mit Albert**
- Tanzabend für Jung und Alt in der Hausbar

Unsere Küche präsentiert:

- So kocht Südtirol! Hier geht's um traditionelle Gerichte rund um Knödel und Nocken, Nudeln und „Plenten“, aber auch um vergessene Gerichte neu aufblühen zu lassen.
- Die Südtiroler Küche und ihre Bedeutung in der Spitzengastronomie. Kinderträume: Deftiges aus Omas Küche

“Special 50+”

Ermäßigung von 10% für Gäste über 50 Jahre
nur bei einem Aufenthalt von 1 Woche

€ 571,00.-/Person/Woche - kleines Doppelzimmer (20 m²)

€ 599,00.-/Person/Woche - Col Alto Blick

€ 627,00.-/Person/Woche - Panorama Blick



„SPORT CLASSIC“ IM WINTER MIT:

4 TAGE ZUM PREIS VON 3
VOM 03.12.2009 BIS 23.12.2009
VOM 03.12.2010 BIS 23.12.2011
7 TAGE ZUM PREIS VON 6
DAL 21.03.2010 AL 10.04.2010



CASTALDI



*Als Gast kommen,
als Freund gehen*

Fam. Costamoling

Sciüzstr. 1 - 39033 Corvara in Badia
Dolomiti -ITALIA

Fam. Albert Costamoling

Tel: 0039_0471_836083

Fax: 0039_0471_836449

www.sporthotel-panorama.com

info@sporthotel-panorama.com