

Silvester am Saziani 2024

Tag 1: Bauernsilvester

Montag, 30. Dezember 2024

Tag 2: Silvester

Dienstag, 31. Dezember 2024

Tag 3: Neujahr

Mittwoch, 1. Jänner 2025

30. Dezember 2024 – Bauernsilvester

ab 13 Uhr	Anreise & Zimmerbezug
15:00 Uhr	Begrüßung auf der Terrasse mit einem Glas Wein und Erklärung des Silvesterprogrammes. Zum Aufwärmen gibt es eine Kleinigkeit aus der Saziani Küche
15:30 Uhr	Große Weinprobe im Weingut mit Christoph Neumeister ISTK 2022: Sauvignon Blanc Ried Klausen, Weißburgunder Ried Klausen, Roter Traminer Ried Steintal GSTK 2022: Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl, Morillon Moarfeitl und Grauburgunder Ried Saziani ISTK 2012: Sauvignon Blanc Ried Klausen, Weißburgunder Ried Klausen, Roter Traminer Ried Steintal GSTK 2012: Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl, Morillon Ried Moarfeitl, Grauburgunder Ried Saziani Alte Reben Sauvignon Blanc 2021 und 2012
18:30 Uhr	Mit einem 5 Gänge Menü bittet das SAZIANI Team zu Tisch – passender Wein und begleitende Live Musik inklusive. "Chansons à Trois" ist ein Trio, das die zeitlosen Klassiker des Chansons mit Gesang, Klavier und Schlagzeug charmant neu interpretiert. Ihre feinsinnigen Klänge und harmonischen Arrangements entführen das Publikum in die verführerische Welt der französischen Musik und versprechen unvergessliche Momente.

31. Dezember 2024 – Silvester

- 9-11 Uhr | Frühstück – ein serviertes Frühstück zum Silvester Start
- 14 Uhr | **Führung durch Straden mit Christa Schillinger**
Lernen Sie Straden und seine Geschichte kennen, beginnend bei uns auf der Terrasse mit einem wärmenden Glühwein, und spazieren Sie mit Christa gemeinsam zum Ortskern.
- 18 Uhr | **Silvestermenü:**
Unser 7 Gänge Menü wird mit Wein aus unserem SAZIANI Keller begleitet, untermalt mit klassischer Schallplattenmusik von David Dressler.
- 0.00 Uhr | Mit Champagner und Wiener Walzer feiern wir ins Neue Jahr und legen unsere eigenen Wünsche für das Jahr 2024 in die SAZIANI Feuerschale.
Im Anschluss wird unsere Terrasse zum Tanzparkett.

1. Jänner 2025 – Neujahr

- 9-11 Uhr | Ein serviertes Frühstück zu den Klängen der Wiener Philharmoniker.

Mit einem Prosit 2025 wünschen wir eine gute Heimreise und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ruth Heusch, Christoph Mandl und das gesamte Saziani Team

Das Kleingedruckte

Anmeldung unter	saziani@neumeister.cc und +43 3473 8651
Im Packagepreis inkludiert	2 Nächtigungen im Doppelzimmer mit Frühstück und Begrüßungswein Bauernsilvester: Große Weinprobe im Weingut, Verköstigung im Weingut, 5 gängiges Bauernsilvestermenü mit Gedeck, Weinbegleitung und musikalischer Untermalung Silvester: Sekt Empfang, Silvester Menü in 7 Gängen mit Gedeck und Weinbegleitung, Glas Champagner zum Jahreswechsel Variante 1 (mit Nächtigung im Hotel Saziani): € 849 pro Person im Doppelzimmer Zimmer Moarfeitl Aufpreis € 25 p.P./N Saziani Suite für 2 Personen Aufpreis € 45 p.P./N Variante 2 (mit Nächtigung im Boutiquehotel De Merin im Ortskern von Straden – fussläufig 10min): € 849 pro Person im Doppelzimmer Gerne senden wir Ihnen auch ein Angebot für ein Einzelzimmer zu.
Nicht im Package enthalten	Diverse Getränke wie Schnäpse, Mineralwasser, Kaffee, Getränke aus der Minibar und sonstige Extras.
Anreise	Für die Anreise Hotel Saziani mit Navi: Sazianiweg 42, 8345 Straden. Für die Anreise Boutiquehotel De Merin: 8345 Straden 3.
Reservierung & Anzahlung	Nach unserer Bestätigung erbitten wir zur fixen Reservierung eine Anzahlung von € 220 pro Person auf unser Konto.

IBAN: AT13 2081 5000 4486 4148
BIC: STSPAT2GXXX
RCM Saziani GmbH

Menüs am 30.12. und 31.12. können auch separat gebucht werden!

Anfragen unter +43 3473 8651 oder saziani@neumeister.cc
www.neumeister.cc