
Предрождественская
и праздничная программа
2016 / 2017



GRAND RESORT
Bad Ragaz



THERMAL
WATER
est. 1242



THE LEADING WELLBEING & MEDICAL HEALTH RESORT

TRAVEL COMPANY

SOLEANS
TOUR

Туристическая компания SOLEANSTOUR
Москва, м Улица 1905 года, ул. Анатолия Живова 6, тел. (495) 232 32 25 / 978 15 17

E – mail: soleans@sovintel.ru www.soleanstour.ru



ПРАЗДНИК ОГНЕЙ В БАД РАГАЦ

Ощутите вместе с нами рождественское настроение

Традиционное начало рождественского сезона, когда парк Grand Resort Bad Ragaz и город Бад Рагац, как по мановению волшебной палочки, озаряются мириадами огней. Окунитесь в непринужденную атмосферу волшебного сияния и ожидания чудесного праздника.

Предложение «Праздник огней в Бад Рагац»

- 2 ночи, включая разнообразный шведский стол на завтрак
- Пакет-предложение «36.5°»
- Приветственный напиток в баре
- Рождественское печенье в Вашем номере при заселении
- Участие в традиционном празднике огней в парке Grand Resort Bad Ragaz
- Праздничное меню из 5-ти блюд в субботу, 19 ноября, в ресторане Olives d'Or или Bel-Air
- Вечернее купание при свечах в бассейне Helena
- 1 индивидуальный массаж (50 мин.)

Дополнительная информация и бронирование по телефону 00800 80 12 11 10 или по электронной почте reservation@resortragaz.ch

Grand Hotel Hof Ragaz ★★★★★

Цена на человека за ночь

Номер Comfort – <i>одноместный</i>	475 фр.
Номер Comfort – <i>двухместный</i>	355 фр.
Номер Deluxe – <i>двухместный</i>	405 фр.

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ★★★★★

Цена на человека за ночь

Апартаменты Junior Suite – <i>одноместные</i>	650 фр.
Апартаменты Junior Suite – <i>двухместные</i>	505 фр.

Предложение действительно с 18 по 19 ноября 2016 года. Другие категории номеров – по запросу.



Дорогие гости и друзья нашего курорта!

Дни становятся короче, и близится конец года. Мы уже ощущаем радостный трепет в ожидании рождественского сезона и самого Рождества. Волнующих дней, которых я жду с таким нетерпением. И не только потому, что они связаны с детскими воспоминаниями о рождественском печенье и праздничном убранстве дома, но и благодаря особенному, неторопливому течению времени. Когда на улице свирепствует метель, темно и холодно, то нет ничего на свете лучше, чем собраться с семьей у камина и за праздничным столом попрощаться с уходящим годом.

В такие моменты забываешь обо всем, даже о рождественских подарках. Кажется, что время остановилось, а часы, минуты, секунды обретают особую ценность, вытесняя мысли о материальном. В этом году мы все уже получили подарок, хотя, возможно, он остался незамеченным. Ведь его нельзя было вынуть из упаковки, попробовать или примерить. Вероятно, нам показалось, что он сломан, или вообще не знали, что с ним делать, ведь это был не материальный подарок. Я имею в виду тот дополнительный день, который нам подарил этот год. По григорианскому календарю каждый четвертый год – високосный, и в феврале такого года не 28, а 29 дней.

А как Вы провели этот день високосного 2016 года? Навестили друзей, наполнили его счастливыми мгновениями и посвятили время близким или работе и повседневным заботам? Мир наполнен непредсказуемыми событиями. Так стоит ли заглядывать в будущее? Может, гораздо важнее с легкостью относиться к судьбе и жить настоящим? Уделите время себе, сделайте то, что так давно откладывали на потом. Иногда для этого достаточно всего лишь снять телефонную трубку и набрать родной, но забытый номер. Или постучать в давно закрытую дверь и в это холодное время года наполнить теплом наши сердца.

Grand Resort Bad Ragaz дарит своим гостям покой, пространство и время, которое Вы можете провести на ведущем оздоровительном и медицинском курорте Европы во благо своего здоровья и прекрасного самочувствия. Однако есть семьи, которые не могут себе этого позволить. Поэтому мы хотим исполнить их желание. Во время рождественского сезона через наш сайт мы будем искать швейцарскую семью, которой подарим один праздничный день. Семья проведет его по своему усмотрению, навестит родных или посвятит его отдыху, о котором давно мечтала. А мы в это время займемся их домом, начиная с предрождественской уборки и украшения комнат и заканчивая ужином. Вечером семья соберется за празднично накрытым столом, чтобы обсудить все события этого необыкновенного дня.

В конце уходящего года давайте также вспомним о нашем благотворительном проекте For Smiling Children®. Вместе с Вами, наши дорогие гости, мы дарим детям и подросткам Африки возможность учиться и пить чистую воду, а, значит, и надежду. Сердечное спасибо за Вашу постоянную поддержку!

Желаю Вам чудесных рождественских дней и хорошего отдыха. Ощутите очарование времени и каждого счастливого мгновения, которые нам еще успеет подарить уходящий год.

Ваш Петер П. Чирки
Председатель Правления





ВОЛШЕБСТВО ПЕРЕД РОЖДЕСТВОМ

Море огней и новогодние чудеса в Bad Ragaz

Вновь наступила чудесная пора рождественских каникул. Тысячи волшебных огней превратили Grand Resort Bad Ragaz в прекрасную мерцающую сказку. Остановите течение времени и проведите последние дни уходящего года в Grand Resort Bad Ragaz, ведущем СПА и медицинском курорте Европы.

Предложение «Волшебство перед Рождеством»

- 5 ночей, включая разнообразный шведский стол на завтрак
- Пакет-предложение «36.5°»
- Приветственный напиток в баре
- Рождественское печенье в Вашем номере при заселении
- 1 х кофе, чай и выпечка на полдник
- 2 х меню из 4-х блюд в ресторане Olives d'Or или Bel-Air (15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau)
- 1 х предрождественское меню Gourmet из 5-ти блюд в ресторане Bel-Air (15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau)
- 1 х массаж «Время ароматов» от Altearah® Bio (75 мин.)
- Вечернее купание при свечах в бассейне Helena
- Развлекательная предрождественская программа

Grand Hotel Hof Ragaz ★★★★★

Цена на человека за ночь

Номер Comfort – <i>одноместный</i>	417 фр.
Номер Comfort – <i>двухместный</i>	298 фр.
Номер Deluxe – <i>двухместный</i>	335 фр.

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ★★★★★

Цена на человека за ночь

Апартаменты Junior Suite – <i>одноместные</i>	579 фр.
Апартаменты Junior Suite – <i>двухместные</i>	412 фр.
Spa Loft – <i>одноместный</i>	767 фр.
Spa Loft – <i>двухместный</i>	478 фр.

Предложение действительно с 17 ноября по 16 декабря 2016 года, цена на человека (другие категории номеров – по запросу).



НОВОГОДНИЙ ВЕЧЕР

Праздничные предложения для хорошей встречи Нового года

Забудьте о праздничной суете и на несколько дней окунитесь в атмосферу покоя и отдыха, царящую в Grand Resort Bad Ragaz. Вас ожидает необыкновенная встреча Нового года. Для успешного начала 2017 года побалуйте себя кулинарными изысками и разнообразными культурными мероприятиями, а также посетите наш комплекс 36.5° Wellbeing & Thermal Spa.

Пакет-предложение Happy New Year (8 дней)

- 7 ночей, включая роскошный шведский стол на завтрак
- Пакет-предложение «36.5°»
- Приветственный напиток в баре
- Новогодний гала-фуршет, включая аперитив с шампанским и новогодний бал в ресторане Olives d'Or
- 1 индивидуальный массаж (50 мин.)

Grand Hotel Hof Ragaz ★★★★★

Цена на человека за ночь

Номер Comfort – <i>одноместный</i>	500 фр.
Номер Comfort – <i>двухместный</i>	345 фр.
Номер Deluxe – <i>двухместный</i>	395 фр.

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ★★★★★

Цена на человека за ночь

Апартаменты Junior Suite – <i>одноместные</i>	730 фр.
Апартаменты Junior Suite – <i>двухместные</i>	515 фр.

Предложение действительно с 26 по 31 декабря 2016 года. Другие категории номеров – по запросу.

Пакет-предложение Happy New Year Delux (11 дней)

- 10 ночей, включая роскошный шведский стол на завтрак
- Пакет-предложение «36.5°»
- Приветственный напиток в баре
- Новогодний гала-ужин из 6-ти блюд, вкл. аперитив с шампанским и новогодний бал в ресторане Bel-Air
- 1 процедура по уходу за телом «Время ароматов» от Altearah® Bio (75 мин.) с благодатными эфирными маслами в соответствии с желаемым эффектом
- 1 индивидуальный массаж (50 мин.)

Grand Hotel Hof Ragaz ★★★★★

Цена на человека за ночь

Номер Comfort – <i>одноместный</i>	512 фр.
Номер Comfort – <i>двухместный</i>	357 фр.
Номер Deluxe – <i>двухместный</i>	407 фр.

Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites ★★★★★

Цена на человека за ночь

Апартаменты Junior Suite – <i>одноместные</i>	742 фр.
Апартаменты Junior Suite – <i>двухместные</i>	527 фр.

Предложение действительно с 23 по 31 декабря 2016 года. Другие категории номеров – по запросу.

Рождественское печенье

Рецепт от нашего шеф-повара Ренато Вюста и его команды – для вкуснейшего печенья



Звездочки с корицей

Ингредиенты примерно для 100 шт.

300 г молотого миндаля
300 г молотого фундука
200 г марципана
200 г сахарного песка
12 г молотой корицы
5 яичных белков

Глазурь

1 яичный белок
120 г сахарной пудры

Приготовление

Измельчите марципан и приготовьте тесто из всех указанных ингредиентов. Поставьте тесто на 2–3 часа в холодное место. Затем раскатайте его в лист толщиной ок. 9 мм, выложите на противень и заморозьте. Для приготовления глазури взбейте яичный белок с сахарной пудрой в пену. Смажьте замороженное тесто глазурью и снова поставьте в морозилку. Выдавите звездочки при помощи формы, выпекайте примерно 4–5 минут при температуре 200 °C (нижний нагрев духовки).

Цитрусовое сабле

Ингредиенты примерно для 100 шт.

200 г сахарного песка
300 г сливочного масла
2,5 яичных желтка
50 г измельченных апельсиновых цукатов
10 г апельсиновой цедры (натертой кожуры из 1,5 апельсинов)

420 г муки

Приготовление

Смешайте сахар, сливочное масло, яичный желток, апельсиновые цукаты и цедру, добавьте муку и замесите тесто. Поставьте тесто в холодное место, затем скатайте круглые валики толщиной ок. 3 см. Полученные валики обваляйте в сахарном песке и снова поставьте в холодильник, чтобы затвердели. Нарезьте валики кусочками толщиной ок. 5 мм, выпекайте примерно 4–5 минут при температуре 170 °C и открытым паропроводом, до светлой корочки.

Печем с удовольствием

ПРАЗДНИЧНАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ

Вторник, 6 декабря, 17:15

Приход святого Николауса (Бад Рагац)

Воскресенье, 11 декабря, 17:00

Рождественский концерт с участием хора и оркестра Conventus rivensis в церкви при монастыре Пфеферс

Четверг, 29 декабря, 20:00

Концерт хора Opera viva Obersaxen в церкви при монастыре Пфеферс

19 ноября
суббота, 17:30

«Праздник света»

Место проведения: Парковая зона Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites

Традиционное начало рождественского сезона, когда парк Grand Resort и город Бад Рагац, как по мановению волшебной палочки, озаряются тысячами огней. Попробуйте домашнее печенье «Шенкели» и глинтвейн, получите удовольствие от праздничного представления школьников городка Бад Рагац.

28 ноября до 1 декабря
с понедельника по четверг

Турнир по бриджу 2016

Место проведения: Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites

Захватывающий турнир по игре в бридж в чудесной праздничной атмосфере Grand Resort Bad Ragaz, под руководством бридж-хостесы Китти Манук и руководителя турнира Александра Нагельштайна. Игроков ожидают великолепные призы, освежающий бокал шампанского и совместный ужин в ресторане Bel-Air. Регистрация по телефону 081 303 30 30.

04 декабря до 9 декабря
с воскресенья по пятницу

Неделя постоянных гостей «Glitzer, Glimmer und Lametta»

Эту волшебную неделю для постоянных гостей откроют юмористические скетчи и деликатесы от нашего шеф-повара Ренато Вюста. Продолжат радостное настроение праздника «сюрпризы кухни» и предрождественское сияние огней в отеле Grand Resort Bad Ragaz и его окрестностях. Сотрудники отдела культуры с удовольствием предоставят Вам подробную информацию о программе недели постоянных гостей.

08 декабря
четверг, 20:30

Концерт в баре с Malcolm Green & The Green Experience

Место проведения: Лаунж-бар, Grand Hotel Hof Ragaz

Малькольм Грин (вокал, саксофон, флейта и ударные) родился в Америке. Его виртуозное владение техникой «соул» и искренняя любовь к музыке очаровывают. Все участники квартета обладают необыкновенным музыкальным талантом. Наряду с интерпретациями классических произведений Вы услышите прекрасные евангельские песни и предрождественские песнопения, в неподражаемом стиле и интерпретации «Malcolm Green & The Green Experience».

19 декабря
понедельник

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим елочные игрушки
После обеда: посещение парка Гиссен (Бад Рагац)

20 декабря
вторник

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим оленя Деда Мороза, красноногого Рудольфа

После обеда: печем и украшаем вафли, купание и веселые игры в Спортивном бассейне, 16:00–17:00 (в сопровождении взрослых)

21 декабря
среда, 18:00

«Сумеречный концерт» Cello (виолончель)

Место проведения: «Зеленый зал», Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites

Сказочный мир произведений для виолончели приоткроют для Вас стипендиаты Международной музыкальной академии (Княжество Лихтенштейн) – мировая элита молодых музыкантов. Все они – ученики профессора Йенса Петера Маинтца (Берлин) по классу виолончели. Продолжительность концерта – 60 мин.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим и украшаем подсвечники
После обеда: посещение зоопарка и парка отдыха в Куре*

22 декабря
четверг

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим рождественские куклы
После обеда: ищем следы зверей в парке Гиссен, Бад Рагац

23 декабря
пятница

Программа детских мероприятий

До обеда: делаем рождественские открытки
После обеда: лепим веселых снеговиков из пряников, купание и веселые игры в Спортивном бассейне, 16:00–17:00 (в сопровождении взрослых)

* Помеченные звездочкой мероприятия предоставляются для детских групп от 5 человек за небольшую плату.



Рождественский сочельник

24 декабря
суббота, 18:15

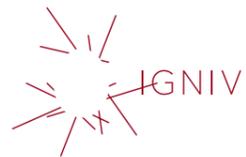
Рождественский сочельник

Место проведения: «Зеленый зал», Grand Hotel
Quellenhof & Spa Suites

Давайте отпразднуем сочельник вместе. В основе программы нашего праздника – музыкальные номера, небольшое сценическое чтение и совместное пение рождественских песнопений. По окончании программы сердечно приглашаем на рождественский аперитив.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим подарочную коробку для рождественского печенья. Приготовление пиццы
После обеда: выпекаем рождественское печенье



1 звезда Мишлен, 16 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau



Christmas-Special

4-Course-Sharing-Experience

198 фр.

или

A-ля карт



Половинка лобстера на средиземноморском салате и гуакамоле

Крем-суп из яблок и сельдерея с кусочками яблок

Филе судака соте на муссе из моркови и батата и карамелизованных полосках бекона

Мускусная утка с соусом из черной смородины и апельсинами

Шупфнудельн с маком

и тушеная краснокочанная капуста с каштанами

Рождественская запеканка из миндаля и пряностей с компотом из инжира и мороженым из Бароло

Комплексное меню

135 фр.



15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Два вида гусиной печени с бриошью из лимона и тимьяна (Террин с соусом чатни из кураги и муссом с желе из портвейна и хрустящих шоколадных шариков)

Мускатно-тыквенный суп с имбирной пенкой

Обжаренные южноафриканские скампи с соусом из шафрана и ветчины Серрано на черной чечевице

Лучшая часть филе телятины с тушеными щечками

Равиоли с апельсинами, свежим сыром и савойской капустой под сливочным соусом

Мороженое из глинтвейна с теплыми сливами и пряничными чипсами

Комплексное меню

145 фр.



Заливное из окорока с травами по-домашнему, с овощным винегретом

Классический рождественский карп с маслом из каперсов и картофелем

Стейк из филе говядины соте с трифолати с белыми грибами

Картофель с лимоном и тимьяном и глазированной морковью

Рождественский кекс-парфе с коричневым соусом и сметанной эспумой

Комплексное меню

92 фр.



RESTAURANTSCHLOSSWARTENSTEIN

Праздничное наслаждение

Рождество – семейный праздник.

Коллектив ресторана Schloss Wartenstein рад возможности подарить Вам и Вашей семье чудесные мгновения праздника и кулинарные шедевры.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ЯРМАРКИ

Рождественская ярмарка на площади у ратуши (Бад Рагац)
Суббота, 19 ноября, 10:00–18:00
Воскресенье, 20 ноября, 10:00–18:00

Ярмарка «Кристкндль» в старой части города Зарганс
Суббота, 26 ноября, 14:00–21:00
Воскресенье, 27 ноября, 10:00–19:00

Рождественская ярмарка в старой части города Кур
Пятница, 25 ноября, 14:00–21:00
Суббота, 26 ноября, 11:00–19:00

Ярмарка «Кристкндль» в старой части города Кур
с 24 ноября по 20 декабря,
Александерплатц и Банхофштрассе
Понедельник–пятница, 11:00–20:00
Суббота–воскресенье, 11:00–18:00

Рождественская ярмарка в Княжестве Лихтенштейн (Вадуц)
Суббота, 10 декабря, 11:00–19:00
Воскресенье, 11 декабря, 11:00–17:00

Дополнительную информацию и рекомендации можно получить у консьержа.





Рождество

25 декабря
воскресенье, 12:00

Рождественский шведский стол

Место проведения: ресторан Bel-Air и лобби Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites

Праздничный рождественский шведский стол с аперитивом и музыкальным сопровождением в исполнении «Dani & Gio». 132 фр.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим деревянного ангела

После обеда: игра в кегли, бильярд и настольный теннис в отеле Grand Hotel Hof Ragaz



1 звезда Мишлен, 16 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau



Christmas-Special

4-Course-Sharing-Experience
198 фр.

или
А-ля карт



Тартар из копченого осетра со свежей зеленью и икрой лосося

Суп с игристым вином и виноградом

Маленький штрудель с креветками гамба, морской фасолью и пикантным чатни из папайи

Филе телятины с соусом из лисичек

Равиоли по-домашнему с начинкой из рикотты и средиземноморские овощи

Шоколадные канноли с начинкой из пряничного мусса и мандариновым сорбетом

Комплексное меню

135 фр.



15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Вариация из суши от нашего суши-мастера

Бульон из сморчков с маленькими крепинетами из зелени

Филе морского языка, приготовленное на гриле, на ризотто с томатами черри
Белый бальзамический соус

Стейк из филе бизона под цветным воздушным перечным соусом
Картофельное «покрывало» и слегка поджаренные овощи

Рождественское печенье «Спекулос» с муссом, пряными апельсиновыми дольками и белым мороженым «Мокка»

Комплексное меню

145 фр.



Теплое филе судака на салате из сладкого гороха и ростков сои

Крем-суп из черного корня с пенкой из сыра Шабцигер из Гларуса

Обжаренные медальоны из оленины с соусом из можжевельника

Шпецли со сливочным маслом и брюссельская капуста с беконом

Печеное яблоко с начинкой, с ванильным соусом и миндальным печеньем

Комплексное меню

92 фр.



RESTAURANTSCHLOSSWARTENSTEIN

Наслаждайтесь и мечтайте
Сказочный вид на зимнюю Рейнскую долину (регион Граубюнден) пробуждает мечты. Насладитесь рождественской атмосферой и кулинарными шедеврами, которые предлагает ресторан отеля Schloss Wartenstein.

ЗИМНИЕ ВИДЫ СПОРТА И СНЕЖНЫЕ ЗАБАВЫ

Катание на санках, лыжах, ночные катания на санках и традиционное фондю, прогулки по снежным тропам, походы на снегоступах, лыжный кросс
Гора Пицоль, Бад Рагац, Давос/Клостерс, Флумзерберг, Ароза, Ленцерхайде, Хойберге в Фридеризе, Флимс/Лакс

Катание на коньках
Ледовый парк (Вадуц), каток «Квадер» (Нур), естественное ледяное поле Флумзерберга, Ароза, Ленцерхайде, Флимс/Лакс

Керлинг и айсшток
Бад Рагац, Давос, Ароза, Ленцерхайде, Флимс/Лакс

Фристайл в сноупарке
Флимс/Лакс, Ленцерхайде

Ночное катание на лыжах
Ленцерхайде, Флумзерберг

Катание по окрестностям Бад Рагаца
в повозке с фондю





Второй день Рождества

26 декабря
понедельник

Праздничный чайный концерт
Место проведения: «Зеленый зал», Grand Hotel
Quellenhof & Spa Suites

с 15:00 до 17:00: наполните этот рождественский день волшебной музыкой в исполнении молодых талантов, подготовивших прекрасную программу вместе с художественным руководителем фестиваля NEXT GENERATION Драженом Дьяновичем.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим пингвинов
После обеда: прогулка в зимнем лесу,
купание и веселые игры
в Спортивном бассейне, 16:00–17:00
(в сопровождении взрослых)

Olives d'Or
SÜDLICHE LEBENSART

Карпаччо из телятины с маринадом из трюфелей
и рукколой

Свекольный крем-суп
с копченым антрекотом из оленины

Гребешки Сен-Жак соте с речными раками
на страчетти из спельты и овощей

Стейк из филе говядины на гриле
с пикантным соусом из сливочного масла
Миндальные крокеты и корень петрушки

Яблочные ломтики с сыром Рикотта,
шоколадным сорбетом
и ванильной пенкой

Комплексное меню
135 фр.

Bel-Air

15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Теплые крупные креветки
на салате из фенхеля и апельсинов,
со сметаной с плодами лайма

Суп из топинамбура с пенкой и зимним трюфелем

Филе сибаса с соусом из шампанского
и сливочного масла
Галеты из риса Venere и сливочный листовойшпинат

Спинка оленя средней обжарки под соусом «Моле»
Картофельно-тыквенные ньокки и пюре из сельдерея

Пралине-парфе с сорбетом
из японского лимона юзу
и карамелизованным фундуком

Комплексное меню
145 фр.

Zollstube
Das «Dorfbeizli»

Копченое филе гольца с икрой
на маринованном фенхеле и сметане

Суп из сена
с копченым антрекотом из ягнятины

Филе телятины с соусом из красного вина
Кукурузная полента и фасоль соте

Тушеная айва с мороженым из тыквы с крокантами
и коричневыми звездочками

Комплексное меню
92 фр.

Распакуйте благополучие

Подарите своим самым близким на Рождество
отдых, наслаждение вершинами кулинарного
искусства и незабываемые мгновения
в Grand Resort Bad Ragaz.
В нашем онлайн-магазине Вас ждут самые
неожиданные идеи подарков на Рождество,
от предметов роскоши до изысканных мелочей.



Адвент – Ваш шоппинг
без шока

27 декабря
вторник

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим домик из печенья
После обеда: игра «По следам» в парке Гиссен, Бад Рагац

28 декабря
среда

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим рамки для рисунков со снеговиком
После обеда: катание на санках на горе Пицоль*

29 декабря
четверг

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим снежные шары
После обеда: поездка в упряжке по Бад Рагацу,*
купание и веселые игры
в Спортивном бассейне, 16:00–17:00
(в сопровождении взрослых)

30 декабря
пятница, 17:00

**Говорим «Спасибо» уходящему году:
концерт «Музыка и молодежь»**

Место проведения: Grand Resort Bad Ragaz
Внимание слушателей самые талантливые стипендиаты
благотворительного фонда «Музыка и молодежь» пред-
ставят великолепную программу «Избранная классика».
Она станет настоящим музыкальным фейерверком в честь
уходящего года.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим звезды
После обеда: игра «Поиск сокровищ» в лесу, Бад Рагац

* Помеченные звездочкой мероприятия предоставляются
для детских групп от 5 человек за небольшую плату.





Новогодний вечер

31 декабря
суббота, с 22:30

Новогодняя вечеринка

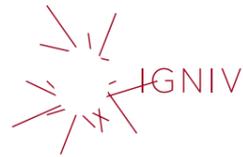
Новогодний бал в Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites с Band Dukeland, фуршет и фейерверк.

Дресс-код: вечерние платья для дам, смокинги для мужчин.
Дополнительная плата для гостей других ресторанов – 65 фр. за человека при условии предварительного бронирования.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим новогодние талисманы
13:00–16:00: тихий час, Детская вилла закрыта
с 16:00: совместное украшение виллы для детской новогодней вечеринки

с 18:00: большая детская новогодняя вечеринка в Teatro*
Цена за одного ребенка – 110 фр.



1 звезда Мишлен, 16 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau



New Year's Eve Special

5-Course-Sharing-Experience

398 фр.

или

A-ля карт

NAMUN

Pure InspirAsian

13 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

YAM PED GROB

Хрустящий салат из утки с папайей и тайским манго (пикантный)

TOM KHA MAKHUA TED

Тайский томатный суп с лососем (неострый)

PHAD THAI GUNG

Обжаренная рисовая лапша с креветками (слегка пикантная)

NUEA RAD PHAD PHED

Филе говядины с тайскими овощами, свежим перцем и красным соусом карри (пикантное)

Рис на пару

KHANOM WAN

Десерты на выбор

Комплексное меню

145 фр.

Bel-Air

15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Икра Oona № 103 из Фрутигена (швейцарская икра)
Классические гарниры

Три вида лобстера Grand Hotel Quellenhof

Эссенция из бычьего хвоста с маленькими мясными равиоли и сырные палочки из слоеного теста

Филе тюрбо, приготовленное на гриле, с соусом из лимонной травы
Миндальные шарики и французская морская фасоль

Филе телятины с поджаренной гусиной печенью и воздушным соусом с португальским и трюфелем «Альба» приправленное трюфелем ризотто из риса Акварелло и овощи на гриле

Шоколадный мусс «Маракайбо» на хрустящем корже с сорбетом из мохито в медовом крумпаке и апельсиновая «Панна Котта»

Праздничное меню, включая шампанское, новогодний бал с Band Dukeland и фейерверк под бой курантов

430 фр.

Zollstube

Das «Dorfbeizli»

Тартар из телятины с тертым сыром Бельпер Кнолле

Филе пресноводного окуня из Фрутигена cote, на ризотто с зеленью и глазированными тыквенными шариками

Зажаренное в печи филе говядины с пикантным соусом из сливочного масла, запеченным картофелем и корнеплодами

Апельсиново-коричневый парфе с инжиром, маринованным в португальской, и анисовыми крумпаке

Комплексное меню

115 фр.

Фондю (без ограничения)

95 фр.

Фондю «Шинуаз», фондю «Бургинон» или фондю «Пуазон»

Olives d'Or

SÜDLICHE LEBENSART

Попробуйте изысканные блюда на нашем торжественном столе и насладитесь праздничной атмосферой в ресторане Olives d'Or. Гармония вкуса и чарующей обстановки станет гарантией отличной встречи Нового года.

Закуски со шведского стола в Grand Resort Bad Ragaz

Классические блюда, такие как фаршированная половинка лобстера, террин из гусиной печени и тартар из говядины

Деликатесы, такие как копченый лосось, вяленое мясо региона Граубюнден и Вителло тоннато
Японские закуски, такие как суши, креветки в темпуре и весенние роллы

Филе телятины с перечным соусом с арманьяком
Картофель «Пон-Нёф» и глазированные овощи

Десерты Grand Resort Bad Ragaz на выбор

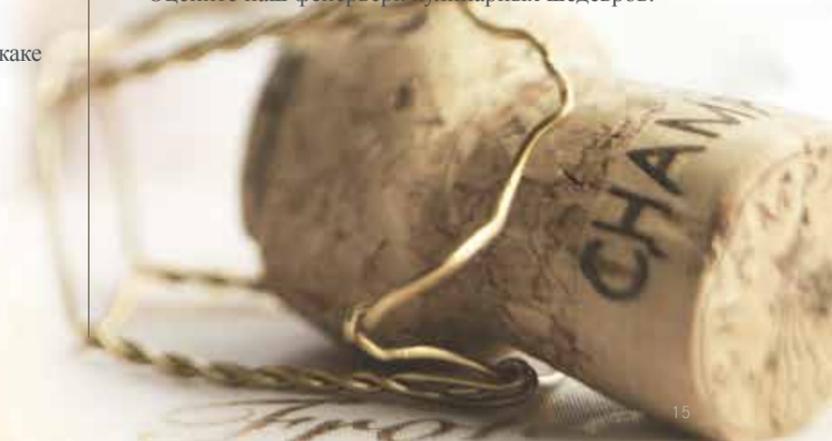
Классические десерты, такие как крем-брюле, два вида шоколадного мусса и тирамису
Домашние тарталетки и выпечка, такая как, слоеные пирожные с кремом, яблочный штрудель и эклеры
Ассортимент сыров – твердые и мягкие сорта, сыр с голубой плесенью – подаются с фруктовым хлебом

Праздничный шведский стол, включая шампанское, новогодний бал с Elisir Band и фейерверк под бой курантов
330 фр.



RESTAURANTSCHLOSSWARTENSTEIN

Провожаем год уходящий и встречаем новый
Коллектив ресторана Schloss Wartenstein рад возможности отпраздновать встречу Нового года вместе с Вами.
Оцените наш фейерверк кулинарных шедевров.





Первый день нового года

01 января
воскресенье

Программа детских мероприятий

До обеда: делаем шоколадные конфеты
После обеда: время игр и развлечений, купание и веселые игры в Спортивном бассейне, 16:00–17:00 (в сопровождении взрослых)

Bel-Air

15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Слегка поджаренный тартар из говядины
с яичницей-глазуньей из перепелиных яиц
и смесью различных сортов салата
с фундуковым дрессингом

Суп с пенкой из шафрана
с хрустящими полосками Хоризо

Жареное филе судака на пюре из корня кервеля
Картофельное пюре и пикантный соус наж из
ракообразных

Поджаренное филе телятины (средней обжарки)
с соусом из паприки

Русские равиоли и сливочная квашеная капуста

Парфе из маракуйи фламбе
в песочном тесте с какао, шоколадной эспумой
и маринованным манго

**Комплексное меню
145 фр.**

Olives d'Or
SÜDLICHE LEBENSART

Карпаччо из маринованного осьминога
с заливным из креветок

Бульон с белым портвейном,
овощными ромбиками и перепелиным яйцом

Фаршированные рулетики из филе морского языка
на рисе Venere с легким шафранным соусом

Жареные бараньи ребрышки с оливковым соусом
Картофельный штрудель и брокколи
с обжаренными сосновыми орешками

Карамельное парфе со сливовым компотом
и апельсиновым крумcake с базиликом

**Комплексное меню
135 фр.**

02 января
понедельник, 15:00–17:00

Чайный концерт с дуэтом «Les Papillons»
Место проведения: «Зеленый зал», Grand Hotel
Quellenhof & Spa Suites

Как Вы отнесетесь к тому, если эстрадная песня вдруг
зазвучит как музыка Моцарта, или два абсолютно разные
произведения «завяжут диалог» между собой? Музыкальный
калейдоскоп в исполнении Джованни Ребера (виолончель) и
Михаэля Гирца (фортепиано) не описать словами. Углубиться
в вековую историю музыки нам помогут необыкновенная
изобретательность и удивительная виртуозность, приправ-
ленные театральностью и тонким юмором. Все будет понятно
без слов. Слушатель просто погрузится во вселенную
собственных воспоминаний. Но помните: в любой момент Вас
может отвлечь от них искрометный юмор обоих музыкантов.

Программа детских мероприятий
До обеда: мастерим снеговиков
После обеда: прогулка по снежным тропам

03 января
вторник

Программа детских мероприятий
До обеда: создаем сказочный лес
После обеда: экскурсия в Исторический музей в городе Кур*

04 января
среда

Программа детских мероприятий
До обеда: мастерим сову
После обеда: кормим уток в парке Гиссен, Бад Рагац,
купание и веселые игры
в Спортивном бассейне, 16:00–17:00
(в сопровождении взрослых)

05 января
четверг

Программа детских мероприятий
До обеда: мастерим подсвечник для чайных свечей
в виде ангела
После обеда: поездка в упряжке по Бад Рагацу.*

* Помеченные звездочкой мероприятия предоставляются
для детских групп от 5 человек за небольшую плату.

ЗИМНИЕ ЭКСКУРСИИ

**Выставка работ художницы Пари Раван
с 1 ноября до 15 января**
Grand Hotel Hof Ragaz

**Посещение шоколадной фабрики
Läderach**
Бильтен

**Музей железнодорожного
транспорта Albula (для истинных
поклонников железных дорог)**
Бергюн

Музей Грайзингера, выставка «Хоббит»
Йенинс

Шоппинг в дизайнерском аутлете
Ландкварт

**Обжарка кофе на открытом огне
во время посещения фабрики Demmel
(от 6 человек)**
Шаан, Лихтенштейн

**Краеведческий музей Лихтенштейна,
«Мифы о возникновении Олимпийский
игр – от античности до наших дней»**
Вадуц, Лихтенштейн

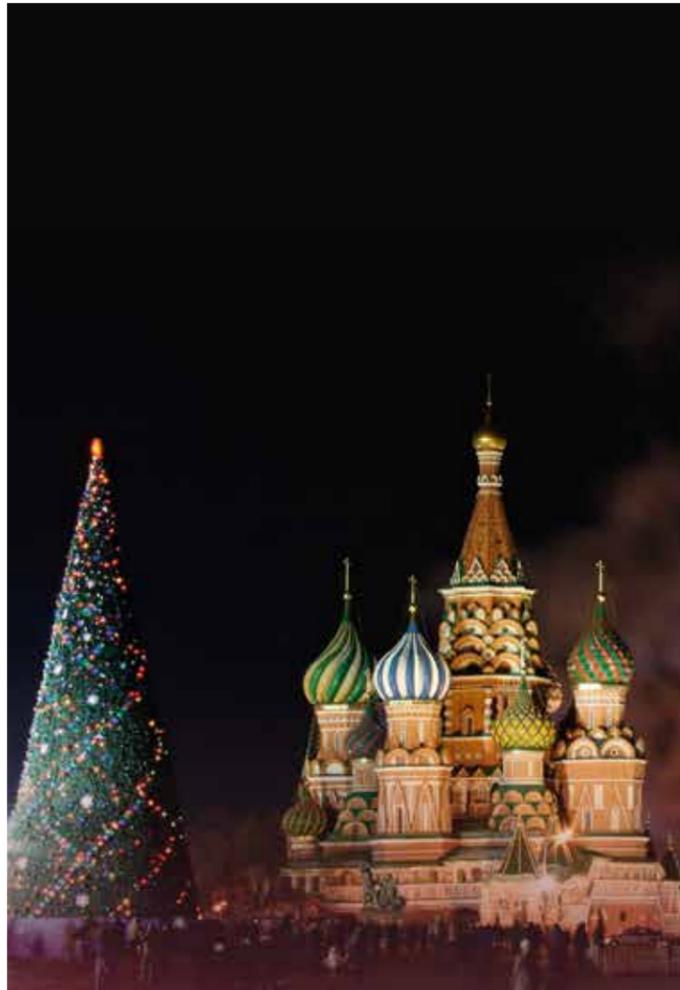
**Художественный музей Граубюндена –
экспозиция работ Ангелики Кауфманн,
Альберто Джанометти, Джованни Сеган-
тини, Эрнста Людвиг Кирхнера и других
художников**
Кур

**Художественный музей Лихтенштейна
и фонд Hilti Art Foundation**
Вадуц, Лихтенштейн

**Библиотека г. Санкт-Галлен –
с понедельника по субботу, с 10:00 до 17:00**
Санкт-Галлен

**Рождественский вертеп
с 22 декабря 2016 по 29 января 2017,
Амденский костел Св. Галла,
ежедневно с 09:00 до 18:00**
г. Амден

Дополнительную информацию можно получить
у консьержа.



Русское Рождество

06 января
пятница, с 19:00

Торжественный вечер «Русское Рождество»

С 19:00 приглашаем на эксклюзивный аперитив с музыкальным сопровождением в вестибюле Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites. После аперитива состоится праздничный гала-ужин в ресторане Bel Air с музыкальным сопровождением в исполнении «Dresdner Salon-Damen». Вместе с пятью исполнительницами в великолепных костюмах Вы отправитесь в «золотые» 20-е, 30-е, 40-е годы прошлого века.

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим кукол-эскимосов
После обеда: строим иглу

Bel-Air

15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau

Икра Оона № 103 из Фрутигена (швейцарская икра)
Классические гарниры

Суп из шампанского

Омар Термидор

Молочный поросенок, мускусная утка и филе говядины
(на сервировочной тележке)

Картофельный гратен, ризотто с трюфелями
и овощное ассорти

Десерты от Grand Resort Bad Ragaz

Комплексное меню

245 фр.



07 января
суббота

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим снеговиков
После обеда: совместное празднование
русского Рождества, купание и игры
в Спортивном бассейне, 16:00–17:00
(в сопровождении взрослых)

08 января
воскресенье

Программа детских мероприятий

До обеда: мастерим снежную королеву
После обеда: игра в кегли, бильярд и настольный теннис
в отеле Grand Hotel Hof Ragaz

Подарочные сертификаты

Подарите себе
ОТДЫХ

Подарки для отдыха и наслаждения

- Проживание в Grand Resort Bad Ragaz
- Массаж и косметологические процедуры в спа-комплексе 36.5° Wellbeing & Thermal Spa
- «Спа-пауза» или «День спа» в спа-комплексе 36.5° Wellbeing & Thermal Spa
- Посещение термы Tamina или косметологические процедуры и массаж
- Гастрономические блюда в одном из наших ресторанов
- Барбекю или воскресный шведский стол в ресторане Bel-Air
- Раунд на одной из наших площадок для гольфа
- Билеты на фестивали NEXT GENERATION и MusicConnects (Бад Рагац)
- Высококачественные товары из наших магазинов

Подарки с пользой Вашему здоровью

- Комплексные программы обследования здоровья для мужчин и женщин
- Индивидуальные тренировки в центре Ragazer work-IT-out
- Лечение термальными водами в Медицинском оздоровительном центре Bad Ragaz
- Групповые тренировки в Центре спорта и бодибилдинга BENEFIT
- Дерматологические процедуры в Медицинском оздоровительном центре Bad Ragaz
- Программа терапевтической релаксации в спа-комплексе 36.5° Wellbeing & Thermal Spa (1, 3 или 5 дн.)

Мы с удовольствием проконсультируем Вас по телефону +41 (0)81 303 30 30.

По адресу www.resortragaz.ch/gutscheine Вы можете заказать подарочные сертификаты онлайн и распечатать их дома.

Изысканная оздоровительная программа

В праздничные дни побалуйте себя изысканным комфортом. Мы с удовольствием проконсультируем Вас в спа-комплексе 36.5° Wellbeing & Thermal Spa и забронируем процедуры, которые принесут пользу Вашему организму.

Массаж «Время ароматов» от Altearah® Bio

Особенной оздоровительной процедурой является индивидуально подобранный полный массаж тела в сочетании с цвето- и ароматерапией. Концепция средств Altearah Bio – это уникальный диалог с органами чувств, который поможет понять себя, ощутить внутреннюю энергию и возможности организма, о которых мы даже не подозреваем. Массаж активизирует внутренние ресурсы для самооздоровления. Он помогает обрести душевное равновесие и гармонию, здоровье и благополучие.

75 мин. 225 фр.

Altearah

La Prairie – Swiss Cellular Facial

Процедура по уходу за лицом и зоной декольте доступна исключительно в Grand Resort Bad Ragaz и учитывает индивидуальные особенности Вашей кожи. Все сеансы с использованием косметики La Prairie включают три вида массажа: спины, глаз, а также лица и зоны декольте. Эксклюзивный Cellular Complex от La Prairie позволяет активизировать естественные функции кожи, сделать ее лучезарной и вновь наполнить энергией.

90 мин. 270 фр.

The Art of Beauty
la prairie
SWITZERLAND

Часы работы в праздничные дни

Рестораны

Новый ресторан для гурманов IGNIV от Андреаса Каминада

(1 звезда Мишлен, 16 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau)

с 24 по 30.12.2016	18:30–22:00
31.12.2016	с 18:30
01.01.2017	12:00–14:30
	18:30–22:00
02.01.2017	закрыт
с 03 по 08.01.2017	18:30–22:00

Ресторан Bel-Air

(15 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau)

с 24 по 30.12.2016	07:00–11:00
с 02 по 07.01.2017	12:00–14:00
	18:30–22:00
31.12.2016	07:00–11:00
	12:00–17:00
	18:00–20:00
Праздничный ужин	с 19:30
01.01.2017	08:00–11:00
	12:00–14:00
	18:30–22:00

Ресторан Namun

(13 пунктов в рейтинге ресторанов Gault Millau)

с 24 по 30.12.2016	18:00–22:00
31.12.2016	с 18:00
01.01.2017	10:00–13:00
	18:00–22:00
02.01.2017	закрыт

Ресторан Olives d'Or

с 24 по 30.12.2016	07:00–11:00
с 02 по 07.01.2017	12:00–22:00
31.12.2016	07:00–11:00
	12:00–14:00
Гала-буфет	с 19:30
01.01.2017	08:00–11:00
	12:00–22:00

Ресторан Zollstube

с 24 по 30.12.2016	18:00–22:00
31.12.2016	с 18:00
с 01.01.2017	18:00–22:00
04.01.2017	закрыт

Информация о программе детских мероприятий

Детская вилла открыта ежедневно с 09:30 до 17:00.

Детские обеды с разнообразным меню проходят в ресторане Olives d'Or. Ежедневно с 12:00 до 13:00.

Подробную информацию о детских группах и мероприятиях в Grand Resort Bad Ragaz можно получить по телефону 00800 80 12 11 10 или по электронной почте reservation@resortragaz.ch

Правила для домашних питомцев

Мы рады приветствовать в Grand Resort Ваших четвероногих друзей. Сведения по этому вопросу можно найти здесь: www.resortragaz.ch/hunde

Часы работы в праздничные дни

36.5° Wellbeing & Thermal Spa

Термальный спа

24 и 31.12.2016	07:00–18:00
25 и 26.12.2016	07:00–21:00
01.01.2017	08:00–21:00
02.01.2017	07:00–21:00

Спа-услуги

24 и 31.12.2016	07:00–18:00
25 и 26.12.2016	07:00–19:00
01.01.2017	09:00–19:00
02.01.2017	07:00–20:00

Массаж и релаксация / Красота и уход

24 и 31.12.2016	08:30–18:00
25 и 26.12.2016	08:30–19:00
01.01.2017	10:00–19:00
02.01.2017	08:30–19:00

Тело и спорт

24 и 31.12.2016	07:00–18:00
25 и 26.12.2016	07:00–19:00
01.01.2017	09:00–19:00
02.01.2017	07:00–20:00

Салон-парикмахерская

24 и 31.12.2016	08:30–18:00
25.12.2016	закрыт
с 26 по 30.12.2016	09:00–19:00
01 и 02.01.2017	закрыт

Термы Tamina

24.12.2016	08:00–17:00
25.12.2016	10:00–22:00
26.12.2016	08:00–22:00
31.12.2016	08:00–19:00
01.01.2017	10:00–22:00

Часы работы в праздничные дни

Medical Health Center

Отдел работы с пациентами / Регистратура

24 и 31.12.2016	09:00–12:00
25.12.2016	закрыт
26.12.2016	09:00–12:00
с 28 по 30.12.2016	07:15–18:00
01.01.2017	закрыт
02.01.2017	07:15–18:00

Бухгалтерский отдел

24 и 25.12.2016	закрыт
26 и 31.12.2016	закрыт
01.01.2017	закрыт
02.01.2017	07:30–18:00

Grand Resort Bad Ragaz AG – 7310 Bad Ragaz – Switzerland

TRAVEL COMPANY

SOLEANS
TOUR


WISS DELUXE HOTELS


LEADING
HOTELS


HEALING HOTELS
OF THE WORLD


PRIVATE SELECTION
HOTELS


VIRTUOSO
TRAVEL

Туристическая компания SOLEANSTOUR
Москва, м Улица 1905 года, ул. Анатолия Живова 6, тел. (495) 232 32 25 / 978 15 17

E – mail: soleans@sovintel.ru www.soleanstour.ru