







25 Jahre Halo in Alba

21. bis 23. November 2014

Sensationell vorbereitet von Marcus und Vorort von Elisabetha und Vincenzo !

laut derzeitigem Wetterbericht soll es schön werden …Abends ist es „kühl“ – und die Restaurants sind tendenziell „weniger überheizt“ als bei uns …

Freitag – 21. 11. 2014
Abfahrt 11:30 Uhr ab Firma
Pause ca. 14:30 Uhr Como
Dauer 45 min. => Supermarkt = einkaufen
Ankunft ca. 18:00 Uhr
Hotel Calissano
Apero ab 19:00 Uhr Hotelbar
Abfahrt 20:00 Uhr ab Hotel
Abendessen ca. 20:30 Uhr
Trattoria Nelle Vigne
www.trattorianellevigne.it

Samstag – 22. 11. 2014
Frühstück von 07:00 bis 10:30 Uhr
Vormittag zur freien Verfügung =>
zB. **Stadtbummel** / Markt
https://www.google.com/maps/d/viewermid=zWbZQ87ydMNk.k2hLWLyi8MwI

Besichtigung von 2 Weingütern
Abfahrt 13:30 Uhr ab Hotel
Azienda Agricola Gomba
www.gombaboschetti.it
=> Kurze Besichtigung Weinherstellung
=> Imbiss mit Verköstigung
Ankunft 16:45 Uhr **Fontanafredda**
www.fontanafredda.it
=> Besichtigung grosses Weingut mit Verköstigung
Ankunft ca. 18:45 Uhr Hotel
Abfahrt 20:00 Uhr ab Hotel
Abendessen ca. 20:45 Uhr

Trattoria Universo / Cossano Belbo
Ankunft ca. 00:45 Uhr Hotel

Sonntag – 23. 11. 2014
Frühstück von 07:00 bis 10:30 Uhr
Abfahrt 11:30 Uhr ab Hotel
Pause ca. 14:00 Uhr Como
Dauer 45 Minuten
Autobahnraststätte Lainate / Villoresi Est
Ankunft ca. 18:15 Uhr Lustenau
www.inteos.com


TEMSA






LA TUA VITA VALE
PIU' DI UN SMS! NON
DISTRARTI ALLA GUIDA











bestens verpflegt mit Bier, Prosecco und „Nüssli“





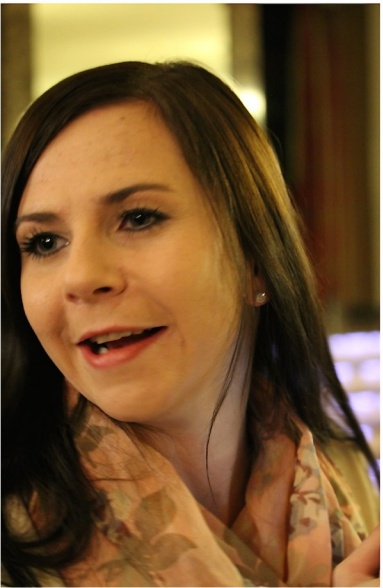


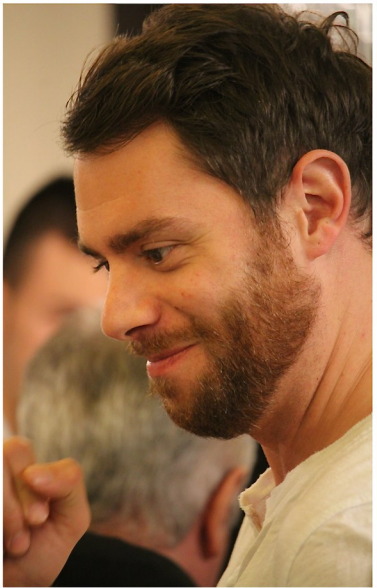


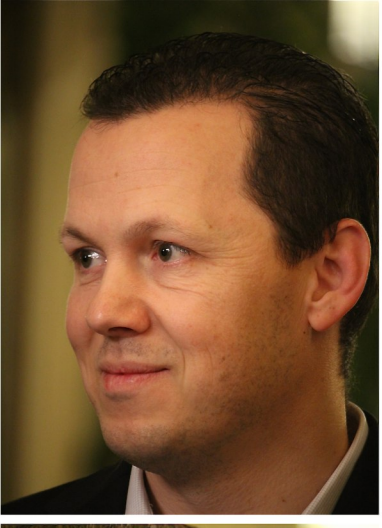
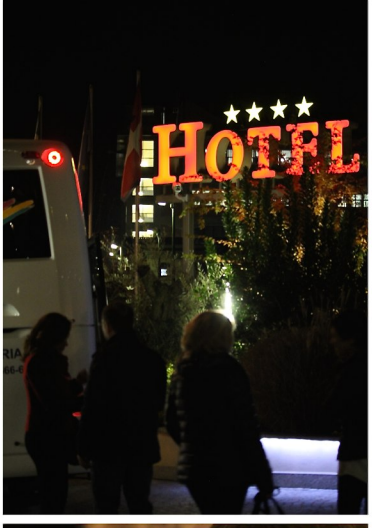

















Apero im Hotel Calissano



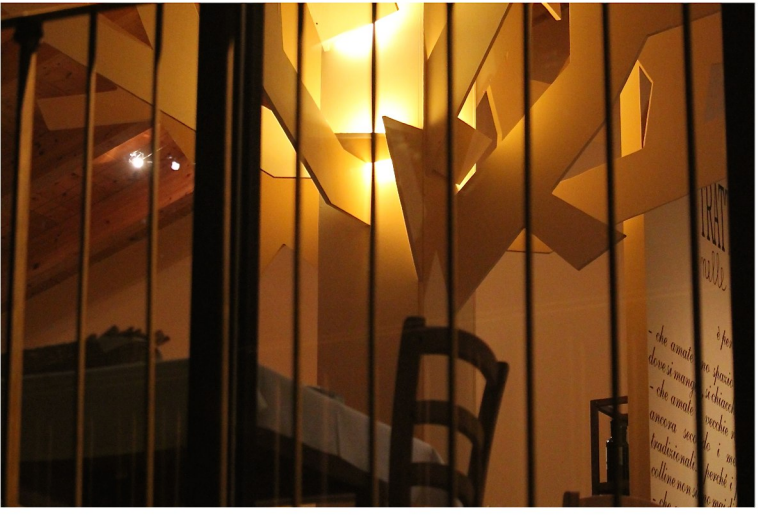














12gängiges Abendessen in der Trattoria Nelle Vigne mit Trüffel „Uovo in cocotte con tartufo“


BEPPINO OCCELLI
Il Burro e i Formaggi
FELICE CASU


ALISSANO






Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato
Tartufo Bianco



















erstes Weingut „Azienda Agricola Gomba“ mit sensationellen Weinen und fantastischem Haselnuss Kuchen



ältestes Weingut „Fontanafredda“ mit sympathischer Fremdenführerin, der wir gespannt zuhören



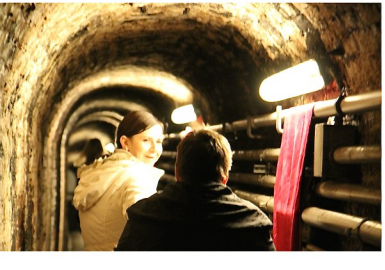




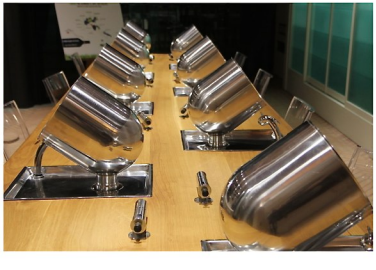

RAIMONDA
RAIMONDA
RAIMONDA













über den Wein wird debattiert - die Vermarktung ist jedenfalls herausragend.



kurzes Umziehen – Abendessen in der Trattoria Universo – wir werden freundschaftlich empfangen











Antipasti
Mousse di prosciutto
Carne all'albese
Vitello tonnato
Sfoglia di carciofi
Flan di spinaci con fonduta

Primi
Agnolotti – Burro Salvia
Tagliarin – Ragu

Secondo
Faraona

Dolce
Nuvola
Sole & Luna























Danke

Marcus Ott und Roland Hassler