



Wir freuen uns auf Sie,  
Elisabeth und Sigi Grüner  
und das Bergland-Team



Bergland Hotel Sölden Familie Grüner  
A 6450 Sölden, Dorfstraße 114  
T. +43 5254 22400 · info@bergland-soelden.at  
[www.bergland-soelden.at](http://www.bergland-soelden.at)

---

austria  
MEETS  
norway

---



BEREITS ZUM  
**6. MAL!**

Was wäre der Saisonstart im Bergland ohne das erste kulinarische Highlight? Halb so köstlich, halb so gesellig ...

## Einladung

Am **SONNTAG, DEN 16. OKTOBER 2016** feiern wir deshalb den bereits traditionellen Gourmetabend „Austria meets Norway“! Sigi Grüners Cousin Markus Nagele tauscht seine Restaurantküche in Norwegen wieder gegen heimatliche Gefilde und verwöhnt Sie gemeinsam mit dem Bergland-Küchenteam. Dieses Mal unter dem Motto **HERZHAFTES - LACHS TRIFFT GRAUVIEH, LAMM, KRAUT & CO.**

Bitte  
zugreifen!



Um **18.30 UHR** treffen wir uns im **HOTELRESTAURANT** und starten mit einem Apéro und Alpen-Tapas vom Tiroler Grauvieh. Ab **19 UHR** ist das „Crossover-Bufferet“ eröffnet: Aus der heimischen Küche kommen z.B. Schmankerln vom Lamm, eingezetteltes Kraut mit Blut- und Leberwürsten, Beiried vom Almoachsen und Schlutzkrapfen. Kosten Sie sich auch durch die norwegischen Spezialitäten wie Wal, Seevogelbrust, Lachs-Sashimi, Krabbe, Miesmuscheln u.v.m. Bei der Auswahl des passenden Getränks hilft unser Serviceteam gerne, für Musik und gute Laune sorgen „Die drei Weinbeisser“.

---

Der Preis für das norwegisch-österreichische Bufferet

**BETRÄGT 48 EURO PRO PERSON.**

Tischreservierungen unter **TEL. 05254-22400** erbeten!