

## MIT GENUSS INS NEUE JAHR

*Feuerwerk für alle Sinne*

30.12.2010 BIS 02.01.2011

**Erleben Sie einen unvergleichlichen Jahreswechsel mit Hochgenuss im Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA\*\*\*\*\* fernab von Stress und Alltagshektik. Nehmen Sie sich Zeit mit allen Sinnen zu genießen und gönnen Sie Körper und Seele Momente der Ruhe & Entspannung.**



### Silvester

- \* Lassen Sie sich bei einem exklusiven Gourmetmenü in 5 Gängen inklusive korrespondierender Weine im Restaurant „*Sendig*“ kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen.
- \* Erleben Sie einen glanzvollen Jahreswechsel. Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2010 und verbringen Sie mit uns die Nacht der Nächte! Unser großer Silvesterball lädt zwischen den Mahlzeiten zum Tanz ein.
- \* Lassen Sie sich um Mitternacht von einem grandiosen Feuerwerk über der Elbe inklusive Champagner verzaubern.

### Neujahr

- \* Beginnen Sie das Neue Jahr entspannt bei einem ausgedehnten Neujahrs-Brunch.
- \* Gern nehmen wir Ihre Reservierung für eines unserer Restaurants am Abend entgegen.

- 
- \* 3 Übernachtungen inklusive Genießer-Frühstück
  - \* Kommen Sie zur Ruhe und entspannen Sie in unserem großzügigen Viva Vital & Medical SPA mit Aurorabad und Saunalandschaft. Bringen Sie Körper, Geist und Seele wieder in Einklang.

**ab EUR 539,00 pro Person im Doppelzimmer Atrium für 3 Nächte**

Voraus- und Verlängerungsnacht inkl. Frühstück zum Vorzugspreis ab EUR 60,00 pro Person  
Einzelzimmerzuschlag EUR 15,00 pro Nacht

**Tipp:** Nutzen Sie bei schönem Wetter die vielfältigen Ausflugsmöglichkeiten in die Sächsische Schweiz. So ist zum Beispiel die Fahrt mit der „Kirnitzschtalbahn“ – die weltweit einzige Straßenbahn, die durch einen Nationalpark fährt, immer eine besondere Abwechslung.

„Schnörkellose Eleganz hinter historischen Fassaden am Elbufer ...“ (*Der Feinschmecker: Das Beste in Sachsen 2009*) - **Besuchen Sie das einzige Gourmetrestaurant der Sächsischen Schweiz.** Küchenchef A. Tienelt wurde bereits mehrfach vom Feinschmecker ausgezeichnet, erhielt zuletzt 15 Punkte im Gault Millau und er ist seit dem Frühjahr 2010 auch jüngster Sternekoch Sachsens (1 Michelin Stern). Lassen auch Sie sich mit raffinierten Gerichten bester Qualität und einer Auswahl aus 180 auserlesenen Weinen verwöhnen.