

RISTORANTE BIGARÒ

GRAND GALA' DI CAPODANNO 31-12-2009

La direzione dell'hotel La Cartiera e lo staff del ristorante Bigarò ha pensato di dare un tema alla serata di capodanno "Il Bigarò va in crociera".

Nelle sale del ristorante verrà ricreata l'ambientazione dell'ANDREA DORIA famosa nave da crociera italiana affondata parecchi anni fa e riproporrà alcune portate classiche servite nei gala' di bordo.

Non mancherà la musica che ne farà da colonna sonora e i balli. Per gli ospiti della cena sarà gradito l'abito lungo per le donne e giacca e cravatta o smoking per gli uomini.

Sicuri di proporre una festa unica e irripetibile andiamo a spiegarvi il menù:



Arrivo il 31 e check out il 1-1-2010 alle ore 14:00: (1 notte)

Pernottamento di una (1) notte in camera matrimoniale con Prima colazione, Cenone di Capodanno per 2 persone, ingresso al centro benessere Afrodite SPA il giorno 31 dicembre.

Prezzo a coppia: 300€

Arrivo il 31 e check out il 2-1-2010 alle ore 12:00: (2 notti)

Pernottamento di due (2) notti in camera matrimoniale con Prima colazione, Cenone di Capodanno per 2 persone, ingresso al centro benessere Afrodite SPA per 2 giorni.

Prezzo a coppia: 450€

Cenone e SPA il 31 -12 -2009

Accesso all'area SPA il 31-12 (nelle fasce orarie 10-15 e 15-18) e cenone di capodanno presso il Ristorante Bigarò.

Prezzo a persona: 95€

RISTORANTE BIGARÒ

GRAND GALÀ ANDREA DORIA 31-12-2009

PREZZO DI 80,00 € A PERSONA VINI ABBINATI INCLUSI

PRE-ANTIPASTO

* *Rissoles con cuore al formaggio e tartufo*

ANTIPASTO

* *Cappasanta marinata all'arancia su giardiniera di verdure all'agretto*

PRIMI PIATTI

* *Consomme' doria (con pollo e perline di pasta beigne')*

* *Riso carnaroli all'astice canadese sfumato al philipponnat*

PIATTO DI MEZZO

* *Filetto di pescatrice in crosta di pistacchi su saute' di cavolo nero*

SECONDI PIATTI

* *Turnedos belle -helene (filetto di manzo con asparagi, tartufo e salsa al madera)*

* *Tortino di patate alla panna*

PRE-DESSERT

* *Bianco mangiare alla mandorla e cocco*

DESSERT

* *Charlotte chantilly (sfogliata di wafer con crema di albicocche crema chantilly fondente nero)*

* *Insalata di frutta fresca e secca*

* *Caffè' irlandese*

VINI IN ABBINAMENTO

Vignola (MO) - via Segà, 2 - 41058 - Italy - tel. +39 059 767 089 - fax. +39 059 766 783
booking@hotellacartiera.it - info@afroditespa.it - www.hotellacartiera.it - www.afroditespa.it