

Festeggia il Natale

EUROSTARS HOTEL EXCELSIOR

NAPOLI

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS


exe
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Gentile cliente,

Siamo lieti di presentare le nostre proposte di menu' per le prossime festività di Natale e di fine anno.

Tutti noi professionisti che facciamo parte dell'Hotel Eurostars Excelsior 5* saremo a vostra disposizione affinché possiate godervi questo giorno speciale.

La prego di contattarci per ogni ulteriore informazione e per prenotare a

Mario Volpe
Food & Beverage Manager
E-mail: meetings@eurostarsexcelsior.com
Teléfono: +39 081 7640111
Fax: +39 081 7649743

Cordiali saluti,

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE



ANTIPASTO

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

PIATTI PRINCIPALI

Rosa di ricciola mediterranea aromatizzata con zenzero lime e melograno su vellutata di broccoletti natalizi

Cilindro di riso venere brasato con vongole veraci e asparagi di mare su crema di zucca dolce

Caramelle variegata in farcitura di tonno rosso e stracciatella di bufala in aroma di agrumi amalfitani con emulsione di crostacei e alici del Cantabrico

Baccalà islandese in oliocottura e hummus di ceci biologici con pomodorini semi-dry e porri in tempura e filetti di cipolla acidula ai lamponi

Insalata di rinforzo come da tradizione Natalizia

DOLCE

Semifreddo al cannolo con cialda croccante in colata di cioccolato fuso all'arancia

Delizie Campane della tradizione

INCLUDE

Selezione vini D.O.C. inclusi

120 EUR

Prezzo per persona
IVA inclusa

PRANZO DI NATALE

ANTIPASTO

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

PIATTI PRINCIPALI

Carpaccio di bovino Podolico e straciatella di bufala con gelè di limoni nocciole tostate e fichi neri fermentati

Come da tradizione Partenopea il piatto di Natale con la "Minestra Maritata"

Cannoli di pasta fresca con farcitura di ricotta al pistacchio e funghi porcini in ristretto di ossobuco con spuma di melanzane

Lingotto di vitello brasato con in riduzione di Barolo con cavolo viola, albicocca vesuviana con purè di sedano rapa

DOLCE

Eclair ripiena di crema nocciola e pistacchio con lamponi disidratati

Delizie Campane della tradizione

INCLUDE

Selezione vini D.O.C. inclusi

120 EUR

Prezzo per persona
IVA inclusa

CENA DI FINE ANNO

ANTIPASTO

Amouse bouche con prosecco di benvenuto e finger food a cura dello Chef

PIATTI PRINCIPALI

Tartare di tonno rosso su mango maturo con maionese di ostriche gelè di lemongrass e crackers salato al nero di seppia

Acquerello al Franciacorta mantecato con gamberi rossi di Mazara in olio al mandarino e polvere di liquirizia Calabria

Girasole variegato ripieno con polpo verace e crema di patate al timo limone in consommè ai frutti di mare e soffiatura di alga Kombu

Sandwich di pezzogna ripiena di melanzane con datterini e provola caleidoscopio di verdure con dripping di astice e fumè di zafferano

DOLCE

Semifreddo al cocco e nutella con crumble di torroncino e liquido di caramello salato

Cheesecake ai frutti di bosco con salsa al mandarino,

Buffet di dolci tradizionali

DOPO MEZZANOTTE...

Zampone e lenticchie Panettone artigianale, dolcetti natalizi e Frutta di stagione

INCLUDE

Selezione vini D.O.C. inclusi

380€

Prezzo per persona
IVA inclusa

INFORMAZIONE

PREZZI

I prezzi dei menù in offerta sono con IVA Compresa e per persona.

RESERVAS

È requisito indispensabile effettuare la prenotazione in anticipo.
Si accetteranno modifiche nel menù o numero di commensali
fino a 24 ore prima.

INTOLLERANZA E/O ALLERGIA

Preghiamo d'informare in anticipo di qualunque allergia o
intolleranza affinché il nostro personale di cucina possa adattare i
piatti.



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTATTO

HOTEL EUROSTARS HOTEL EXCELSIOR 5*

Tel.: 081-7640111

Email: info@eurostarsexcelsior.com

Web: www.eurostarshotels.it/eurostars-hotel-excelsior.html

Indirizzo: Via Partenope 48 - Napoli

www.eurostarshotelcompany.com