

Il Pranzo di Natale inizierà con l'Aperitivo servito nella sala "E Avigdor". Per i più piccoli saranno proiettati film su schermo gigante e Babbo Natale consegnerà loro un piccolo pensiero.

La musica allietterà il pomeriggio di tutti.

Il Veglione di San Silvestro comincerà alle ore 20,30 con l'Aperitivo: gli innumerevoli antipasti e stuzzichi a buffet saranno accompagnati dalle note acustiche al pianoforte e alla chitarra dei maestri Attilio e Leo.

Il Galà avrà inizio alle ore 21,00 e le portate saranno allietate dall'estrazione di ricchi premi.

Incontreremo il nuovo anno in compagnia del Duo "Ferrua - Martina" nella sala "M. Curie", della disco nella sala "Margherita". E ancora "Ticket", e i suoi magici giochi di prestigio, "Zeusa" e i suoi emozionanti Tarocchi per il 2017.

Alle ore 3,33 la tradizionale sorpresa mattutina permetterà di ricaricare le batterie, quindi ci ritufferemo nella musica fino all'alba.

Termineremo la festa con la prima torta dell'anno servita presso i locali del bar.

Trattamenti particolari per comitive

Le brigate di Cucina, Sala e le

Famiglie Bertolino saranno felici di averVi come graditi Ospiti per condividere insieme il Santo Natale e l'allegro Capodanno firmati Hotel Ristorante Reale.

I menu potrebbero subire delle variazioni



Hotel Reale

Ristorante

★★★ Superiore

Quality Hotels & Quality Restaurant

Pranzo di Natale & Happy 2017

Via delle Terme, 13

12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte

Tel. 0174/583005 Fax 0174/583004

www.hotelreale.it

info@hotelreale.it

Pranzo di Natale

Aperitivo Reale e stuzzichi

*Il Crudo di Roccaforte con ciuffo alle Erbette e biscotto saraceno alle Noci
Tonno di Coniglio marinato su giardinetto di Verdure all'Agretto di Mele
Zampone tradizionale con Lenticchie rosse di Castelluccio
Caramella delicata ai Carciofi su battuta di Pomodoro fresco*

*Tagliatelle verdi al ragù di Cappone e Porcini
Chicche di Patate e Toma al Burro spumeggiante*

*Fesa di Tacchinella arrotolata glassata con Uvetta
Tortino di Patate e Castagne
Sottopaletta di vitello al Cayega
Broccoli ai Pinoli*

*Semifreddo agli Agrumi
Panettone, Cûpeta e cestini natalizi
Tazza d'oriente*

*Acqua minimamente mineralizzata "Lurisia"
Dogliani D.o.c.g. "Sciolla Mattia"
Chardonnay Piemonte D.o.c.
Nebbiolo d'Alba d.o.c. "Tenuta Carretta"
Moscato d'Asti D.o.c.g. "Poderi Sinaglio"*

€ 35,00 bevande incluse



Gran Galà di San Silvestro

Fontanafredda "Alta Langa" con piccole e delicate sorprese al pianoforte

*Terrina di Salmone selvaggio, Branzino e Pistacchi con spuma all'Erba Cipollina
Insalata di Cappone e Melograno su Crudità al balsamico di Modena
Tortini di Asparagi e Speck con delizia allo Zafferano
Ciambella di Zucca di Piozzo, fondata al Castelmagno e sorrisi di Tonda gentile di Langa*

*Il bicchierino del russo
Riso Carnaroli al Radicchio trevigiano brasato, mantecato al Gorgonzola
Ravioli quadrati di Gamberoni e Zucchine, profumati alla Maggiorana*

*Tournedos di Filetto di Fassona in crosta croccante di Porcini
Spicchi di Patate e fascine di Fagiolini*

*Bavarese al Caffè e Amaretto con crema al Fiordilatte
Macedonia di Ananas speziato e piacevoli scrocchi*

Tazza d'Oriente

*Acqua Bolle e Stille
Arneis di Vezza D.o.c.g. "Cayega"
Dogliani D.o.c.g. "Poderi Einaudi"
Barbaresco D.o.c.g. "Produttori del Barbaresco"
Ferrari Perlè e Maximum*

€ 99,00 bevande incluse

