

GENOVA, TRASCORRE NATALE 2018 E CAPODANNO 2019 SOGGIORNANDO AL BRISTOL PALACE



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Il fascino di **Genova** in inverno fa da cornice ai festeggiamenti per Natale 2018 e San Silvestro 2019 nelle sale Liberty dell'**Hotel Bristol Palace**, elegante hotel in pieno centro. Sapori mediterranei, di mare e di terra, caratterizzano i menu delle feste da trascorrere con i propri cari. Speciali offerte sono dedicate alle aziende. Così, per l'occasione, il Bristol Palace propone dei menù speciali, che comprendono il tradizionale pranzo di Natale ed il cenone di Capodanno, per le famiglie e gli amici e delle proposte, un cocktail di Natale oppure delle cene servite a tema, per gruppi e team aziendali.

In famiglia - Il 25 dicembre, a pranzo, si assaporano le ricette realizzate con creatività e passione a partire dalle migliori materie prime come i gamberi rossi di Mazara, gli scampi con pesto di mandorle, il Riso Vialone Nano

Veronese al Raschera con carciofi di Albenga, il salmone in crosta di pistacchio di Bronte, la faraona con melograno e, come dessert, la tarte tatin con crema alla vaniglia e caramello. Una delicata armonia di sapori inaffiata da Pinot Grigio - San Osvaldo Montej rosso Barbera DOC - Sparina, che si conclude con il brindisi degli auguri a base di Moscato d'Asti Cà Bianca, accompagnato dai dolci tradizionali, panettone genovese e pandoro di Verona. A richiesta i bambini potranno gustare un menu dedicato, e fino ai 12 anni avranno speciali agevolazioni.

Aspettando il 2019, si saluta l'ultima serata dell'anno con musica dal vivo ed un ricco menu di Capodanno. Una festa per gli occhi e per il palato, anche per gli accostamenti interessanti: lo zenzero accompagna lo scrigno di Pasta Fillo con verdure croccanti, la pera stufata e la mousse blu





di capra si sposano con i petali di petto d'oca, i ravioli ripieni di cernia con battuto di scoglio sono associati al frutto della passione. Non mancano l'astice al vapore, un must di Capodanno e il totano ripieno ed altri piatti come il Risotto Carnaroli Gran Riserva con Zucca Gialla, Monte Veronese ubriaco all'Amarone oppure le Costolette di Agnello "French Rack" al Timo, Lardo di Colonnata e Flan al Topinambur. Il tutto accompagnato da calici di Vini Sauvignon del Friuli DOC - Forchir Valpolicella Ripasso

Classico DOC. Tra i dolci una Bavarese ai due cioccolati, dal panettone genovese e dal pandoro di Verona, serviti insieme allo spumante di mezzanotte, un "Vigna Dogarina" Millesimato Brut. Anche in questo caso, come a Natale, gli under 12 hanno a richiesta offerte e proposte dedicate.

Business - Un saluto tra colleghi, un incontro tra partner di lavoro, un'occasione preziosa per celebrare un anno di sfide professionali: al piano nobile dell'hotel, nelle sale in stile liberty appositamente decorate, è possibile organizzare dei cocktail e aperitivi per un minimo di 30 ospiti, personalizzabili con il logo dell'azienda, con un assortimento vario di materie prime freschissime preparato con cura. Ed in conclusione, non può mancare il brindisi con pandoro e panettone.

Il Bristol Hotel ha in serbo anche una serie di "cene servite" nelle sale Liberty al piano nobile, un ventaglio di proposte tra cui scegliere, tutte a tema natalizio, come il menu Agrifoglio, il menu Biancospino, il menu Stella di Natale ed infine il menu Vischio .

www.hotelbristolpalace.it/it

(I.C.)