SAVOIA

HOTEL RIMINI

Christmas at Savoia

Il gusto di celebrare insieme
Proposte gastronomiche per le cene aziendali di Natale

Il piacere di stare insieme, il gusto di festeggiare.

Il Natale è il momento perfetto per ritrovarsi, brindare ai successi condivisi e vivere una serata speciale.

Al Savoia Hotel Rimini, vi accogliamo nell'atmosfera elegante e contemporanea del Bistrot Almarè, con proposte gastronomiche che valorizzano i sapori del territorio, la creatività della nostra cucina e il piacere della convivialità.

Tre esperienze di gusto, personalizzabili in base alle vostre esigenze, con la possibilità di arricchire la serata con musica e intrattenimento su misura.

Il nostro team di professionisti sarà al vostro fianco in ogni fase dell'organizzazione, curando ogni dettaglio per trasformare la vostra cena aziendale di Natale in un evento speciale, pensato per voi.





Christmas Dinner

€ 48 a persona

Cocktail di benvenuto | Bistrot Almarè

Un calice di bollicine o un cocktail analcolico, servito dal nostro personale, accompagnato da una selezione di sfiziosità:

- Dry snacks
- Gnocco fritto con velo di mortadella
- Canapé di polenta con prosciutto e noci
- Bignè salati con mousse al formaggio

A seguire, cena servita di 3 portate, con preparazione live del primo piatto a cura del nostro Executive Chef.

PRIMO PIATTO | A SCELTA TRA I SEGUENTI PIATTI

- Lasagnetta gratinata al ragù bianco di cortile
- Risotto alla zucca e funghi
- Mezzi paccheri al ragù di pesce dell'Adriatico

SECONDO PIATTO | A SCELTA TRA I SEGUENTI PIATTI

- Medaglione di faraona con castagne e funghi
- Branzino arrosto con piccole verdure e maionese di mare

DESSERT
Semifreddo al torroncino

BEVANDE INCLUSE

- 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
- 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone
- Caffè espresso

Selezione vini: Rosso Sangiovese e Bianco Trebbiano– Cantina Rubicaia.

Christmas Gala Dinner

€ 70 a persona

Cocktail di benvenuto | Sala Camino e Soppalco lato mare
Un calice di bollicine o un cocktail analcolico, servito dal nostro personale, accompagnato da un raffinato buffet di finger food:

- Gnocco fritto con velo di guanciale
- Vol-au-vent con gambero e avocado
- Bignè salati farciti con robiola e mortadella

A seguire, cena servita di 4 portate presso il Bistrot Almarè.

ANTIPASTO | A SCELTA TRA I SEGUENTI PIATTI

- Tortino di squacquerone e spinacino saltato
- Passatina di ceci con gambero rosolato al rosmarino

PRIMO PIATTO | A SCELTA TRA I SEGUENTI PIATTI

- Lasagnetta gratinata al ragù bianco di cortile
- Risotto alla zucca e funghi
- Mezzi paccheri al ragù di pesce dell'Adriatico

SECONDO PIATTO | A SCELTA TRA I SEGUENTI PIATTI

- Medaglione di faraona con castagne e funghi
- Branzino arrosto con piccole verdure e maionese di mare

DESSERT
Semifreddo al torroncino

BEVANDE INCLUSE

- 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
- 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone
- Caffè espresso

Selezione vini: Sangiovese e Trebbiano – Cantina Rubicaia.

UN DOLCE FINALE DA CONDIVIDERE
Gran Buffet dei Dolci Natalizi | Supplemento € 5 a persona
In alternativa al dessert servito, un ricco buffet dedicato ai sapori delle feste:

- Panettone e pandoro con crema al mascarpone e crema al cioccolato
- Frutta fresca di stagione
- Frutta secca e torrone
- Uva e mandarini
- Cannoli alla crema con granella di nocciole
- Finger cheesecake al caramello

Christmas Gourmet Experience

€ 72 a persona
APERITIVO A BUFFET

Una selezione di specialità dolci e salate per iniziare la serata all'insegna del gusto e della convivialità:

- Olive verdi di Cerignola
- Chips di patate al sale
- Chips di pane ai semi di girasole
- Grissini di San Patrignano
- Bocconcini di pizzette
- Canapé di polenta con prosciutto e noci
- Bignè salati con robiola e mortadella
- Sfiziosità in tempura
- Mini burger di Mora Romagnola in pane morbido

SHOWCOOKING | I SAPORI DELLA ROMAGNA
Un angolo dedicato alla piadina romagnola, preparata e cotta al momento, da gustare con:

- Trilogia di pecorini
- Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi
- Selezione di salumi del territorio
- Squacquerone di Romagna

A SEGUIRE, CENA SERVITA

PRIMO PIATTO
Cappelletti con cremoso di formaggio di fossa, carni bianche, zucca e taro nero
SECONDO PIATTO
Medaglione di capponcello con castagne e funghi
DESSERT
Semifreddo al torroncino

IL PIACERE DELLA CONDIVISIONE
A completare l'esperienza, un centrotavola di panettone artigianale, accompagnato da creme alla vaniglia e al cioccolato, uva e mandarini da condividere a fine pasto.

BEVANDE INCLUSE

- 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone
- Caffè espresso

Ogni evento è unico, proprio come la vostra azienda.
Le nostre proposte gastronomiche sono personalizzabili in base alle vostre esigenze, con la possibilità di definire menu, allestimenti e intrattenimento su misura.

Il nostro team di professionisti sarà a vostra disposizione per accompagnarvi nell'organizzazione e curare ogni dettaglio della vostra cena aziendale di Natale.

CONTATTA IL NOSTRO TEAM

commerciale@savoiahotelrimini.com

+39.0541 396600