



VEGLIONE DI FINE ANNO E PRANZO CAPODANNO 2025 HOTEL SALSELLO



PROPONIAMO AI NOSTRI SOCI ED AMICI DI FESTEGGIARE IN ALLEGRIA LE PROSSIME FESTIVITA' DI FINE ANNO, PRESSO L'HOTEL RISTORANTE SALSELLO DI BISCEGLIE.

IL PACCHETTO PREVEDE DRINK DI BENVENUTO, VEGLIONE DI SAN SILVESTRO (CON DJ), IL PERNOTTAMENTO, LA COLAZIONE ED IL PRANZO DI CAPODANNO 2025 (SEMPRE CON DJ). VEDI MENU' ALLEGATI.

QUOTA SOCI per persona in camera doppia/matrimoniale: € 229,00; NON SOCI € 234,00

Riduzioni:

*Bambini fino a 6 anni gratis in camera con i genitori, pasti al consumo

*Bambini da 7 a 12 anni 3/4 letto aggiunto: sconto 40%

*3° letto adulti (brandina): sconto 10%

Supplementi:

*Culla € 11,00/pd

*Camera dus € 25,00/pd

*Late check-out € 25,00/fino alle h. 14.00

*Camera fronte mare € 20,00/pd

*Suite € 50,00/pd

ORARI DI ARRIVO / PARTENZA: la camera sarà disponibile dalle ore 12:00 del giorno di arrivo e dovrà essere riconsegnata entro le ore 10:00 il giorno della partenza.

Per info e prenotazioni rivolgersi a:

CAMMARELLA DOMENICO – SEDE CRAL – 3349891154

MARINO URSI – 3333992983 RITA - 3206273084



Gran Cenone di Fine Anno

31 dicembre 2024

ore 21:00

Bollicine Rosè con entrée

Carpaccio di spada marinato al lime e cristalli di Halen Mon,
tataki di tonno rosso con dressing all'arancia e mazzancolle ai cereali

Le ostriche Belon su letto di misticanza

Gnocchetti di patata viola al Ragù d'Astice e pomodorino confit con
croccante alla curcuma

Trancio di Branzino del mediterraneo in crosta di semi e nido di verdure
all'agro

Zampone su purea di lenticchie

Fantasia primizie del frutteto in coulis di frutti di bosco e cestino di
mandorle e lamponi

Dalla Cantina:

Vino Prosecco Rosè

L'angolo di Bacco

Asti Spumante D.O.C.G.

La cena che sarà allietata dal Dj Pamix e verranno distribuiti gratuitamente
cotillons ai commensali.

Bambini: 0-4 anni gratis; 5-8 anni € 40,00; 9-12 anni € 50,00



Gran Cenone di Fine Anno

31 dicembre 2024

ore 21:00

Menù Terra

Bollicine Rosè con entrée

Cornucopia di capocollo di Martina D.O.P. in farcia di ricotta speziata
e soufflé di cardoncelli in crosta di melanzane e panissa tartufata

Tortelloni cacioricotta su vellutata di carciofi e croccante di bacon

Brasato di Angus in crosta di pane con riduzione
al Primitivo di Manduria e novelle al rosmarino

Zampone su purea di lenticchie

Fantasia di frutta primizia in coulis di frutti di bosco e cestino di mandorle
e lamponi

Dalla Cantina:

Vino Prosecco Rosè
L'angolo di Bacco
Asti Spumante D.O.C.G.



Pranzo di Capodanno

01 gennaio 2025

ore 13:30

Flute di prosecco con fantasia di fagottini bianchi, brioche salate, pettoline pugliesi, rusticini e quiche lorraine

Salmon selvatico norvegese fumè con dressing al lime e crostini e baccalà in tempura di mandorle con tropea caramellata

Soufflé di Norcia e cardoncelli in crosta di melanzane su fonduta tartufata e gherigli di noci tostate

Trucioli verdi con delizie dell'Adriatico e panissa di favetta
Tortelloni cacioricotta su vellutata ai carciofi e nido di porro croccante

Darna di orata argentata agli antichi sapori e gamberone imperiale
in pasta kataifi su nido di verdure all'agro
Sorbetto al limone e virgole di mango

Fantasia del frutteto con salsa inglese e babà con chantilly

Dalla Cantina
Vino Bianco D.O.C. e Rosso
Spumante Asti

Il Pranzo sarà allietato da Dj Pamix