Buone Feste

Gentili Clienti

Siamo lieti di presentare le nostre proposte di menu' per le prossime festivita' di Natalizie e di Fine Anno.

Tutti noi professionisti che facciamo parte dell'Hotel Eurostars Excelsior 4* saremo a vostra disposizione affinché possiate godervi questo giorno speciale.

Vi preghiamo di contattarci per ogni ulteriore informazione e per prenotareil vostro tavolo:

Mario Volpe
Food & Beverage Manager

Email: meetings@eurostarsexcelsior.com | fb@eurostarsexcelsior.com
Telefono: +39 081 7640111 | Fax: +39 081 7649743



Cena alla Vigilia di Natale

Amouche bouche con prosecco di benvenuto

★

Il Cannolo farcito con la ricotta di bufala con il gambero rosso di Mazara e le uova di lompo

★

I tubettoni in un connubio di astice e patate con la crema di Cassis e la clorofilla di basilico

★

Il Fagottino multicolore con farcitura di branzino e lime in guazzetto di vongole del golfo e i pomodorini del piennolo

★

Il Cuore di baccalà in oliocottura su crema di broccoli con la cipolla in agrodolce di lamponi e porro in tempura

★

L'Insalata di rinforzo come da tradizione

★

Il biscuit al rum con la ricotta e le pere williams e il cioccolato nero

★

Il Buffet dei dolci con le delizie Campane della tradizione

★

DE LA CAVE

Acqua minerale e Vini Selezione Excelsior

125€



Pranzo del Santo Natale

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

★

Il marinato di manzo con crudo di scarola e gli champignon glassati ai carboni e salsa di yogurt alle erbe.

★

I rigatoni di Gragnano con cuore di carciofi e il guanciale croccante con il pecorino di Carmasciano fuso

★

Come da tradizione Partenopea: La ‘Minestra Maritata’

★

La guancia di Vitello brasata con sedano rapa e chips di tubero viola al tartufo nero

★

Il semifreddo alla pastiera con biscotto alla vaniglia glassato al mandarino

★

Il Buffet dei dolci con le delizie Campane della tradizione

★

DE LA CAVE

Acqua minerale e Vini Selezione Excelsior

125€



Cena di Fine Anno 2026

La trilogia di crudi con le tartare di dentice verace il tonno rosso siciliano e il salmone con salsa ponzu

★

Le perle di riso carnaroli con liquido di salicornia in salsa ai frutti di mare al profumo di bergamotto e polvere di crostacei

★

Le eliche di grano duro trafilate al bronzo e mantecate con La polpa di Astice blu e la sua bisque con i pomodorini arrostiti e tartufo nero

★

La darna di Cernia bruna con morbido di carciofi e la millefoglie di patate in fonduta di bufala

★

Il Cheesecake di cioccolato bianco con la glassa di lamponi e il frutto della passione su crumble di foresta nera

★

E DOPO LA MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie con i panettoni idolcetti natalizi artigianali e la frutta secca di stagione

★

DE LA CAVE

Acqua minerale e Vini Selezione Excelsior

400€



Condizioni

PREZZI
I prezzi dei menu’ in offerta sono con IVA Compresa e per persona.

PRENOTARE
È requisito indispensabile effettuare la prenotazione in anticipo.
Si accetteranno modifiche nel menu’ 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