Buone Feste

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Gentili clienti

di seguito vi presentiamo i menu che verranno proposti dal nostro personale durante le vacanze natalizie 2026.

Non esitate nel contattarci per qualsiasi informazione di cui avete bisogno, saremo molto felici di aiutarvi.

Lo Staff del nostro Hotel Exe International Palace sarà a vostra disposizione affinchè possiate godervi nel modo migliore questi giorni di festa.

Distinti saluti.

È necessaria la prenotazione - Es necesario reservar - Reservation required

E-mail: reservations@exeinternationalpalace.com
food.beverage@exeinternationalpalace.com

Telefono: +39 0648939960



Cena 24/12/2026

ANTIPASTO
Terrina di salmone e zucchine al profumo di limone

Verdure dorate

PRIMO
Cavatelli al ragù di cernia con caviale di melanzane

SECONDO
Spigola in crosta di patate e pomodorini

DESSERT
Panettone con crema all’arancia e torrone al cioccolato

BEVANDE
Acqua, vino e caffè

55,00€



Cena 24/12/2026

ESPAÑOL

ENTRADAS

Terrina de salmòn y calabacìnes al sabor de limòn

Verduras doradas

PRIMER PLATO

Cavatelli (Pasta) con ragù de mero y berenjenas

SEGUNDO PLATO

Lubina en corteza de patata y tomates cherry

POSTRES

Panettone con crema de naranja y turròn de chocolate

BEBIDAS

Agua, vino y café

55,00€

Dinner 24/12/2026

ENGLISH

APPETIZER

Salmon terrine and zucchini with lemon flavor

Battered vegetables

FIRST COURSE

Cavatelli with stone-bass fish and aubergines

MAIN COURSE

Sea-bass in potatoes crust and cherry tomatoes

DESSERT

Panettone with orange cream and nougat

BEVERAGES

Water, wine and coffee

55,00€

Cena 25/12/2026

ANTIPASTO
Carciofo alla Giudia

PRIMO
Tortelli di carne in brodo di cappone

SECONDO
Rollè di maiale, glassato al miele, farcito con speck e scaglie di grana

Insalata mista

DESSERT
Pandoro con crema al cioccolato fondente e torrone bianco

BEVANDE
Acqua, vino e caffè

50,00€



Cena 25/12/2026

ESPAÑOL

ENTRADAS
Alcachofa frita a la “Giudia”

PRIMER PLATO
Tortelli en caldo de capon

SEGUNDO PLATO
Rollo de cerdo con miel relleno de speck y queso
Ensalada mixta

POSTRES
Pandoro con crema al chocolate y turròn blanco

BEBIDAS
Agua, vino y café

50,00€

Dinner 25/12/2026

ENGLISH

APPETIZER
Deep Fried Artichokes

FIRST COURSE
Meat Stuffed Tortelli in capon broth

MAIN COURSE
Honey-rolled pork roulade stuffed with smoked ham and cheese
Mix salad

DESSERT
Pandoro with dark chocolate cream and white nougat

BEVERAGES
Water, wine and coffee

50,00€

Cena 31/12/2026

ANTIPASTO

Insalatina di mare tiepida con julienne di verdure

Salmone marinato agli agrumi e menta

Filetto di baccalà su crema di piselli e basilico con veli di carciofi croccanti

PRIMO

Linguine con gamberi saltati al brandy su pesto di rucola e pistacchi

Garganelli all’uovo con vongole veraci e pomodori datterini

SECONDO

Filetto di branzino in crosta di zucchine profumato alle erbe

Patate al forno e insalatina di campo con melograno e sfoglie di zenzero

DESSERT

Millefoglie scomposto con crema al mascarpone e frutti di bosco

Dolci tipici di fine anno

BEVANDE

Acqua, vino e caffè

PER FINIRE

Lenticchie e cotechino

95,00€



Cena 31/12/2026

ESPAÑOL

ENTRADAS

Ensalada de mariscos con julienne de verduras
Salmon marinado con cìtricos y menta
Filete de bacalao sobre crema de guisantes y albahaca con velos crujientes de alcachofa

PRIMEROS PLATOS

Linguine (Pasta) con gambas salteadas al brandy sobre pesto de rúcula y pistachos
Garganelli (Pasta al huevo) con almejas y tomates cherry

SEGUNDOS PLATOS

Filete de lubina en corteza de calabacines a las finas hierbas
Patatas al horno y ensalada de campo con granada y hojas de jengibre

POSTRES

Milhojas desmontado con crema de mascarpone y frutos del bosque
Dulces tìpicos

BEBIDAS

Agua, vino y café

PARA TERMINAR

Lentejas con salchichòn tipico Italia

95,00€

Dinner 31/12/2026

ENGLISH

APPETIZER

Warm seafood salad with julienne vegetables
Marinated salmon with citrus fruits and mint
Code fillet on cream of peas and basil with crispy artichoke veils

FIRST COURSE

Linguine (Pasta) with shrimps sautéed in brandy on rocket and pistachio pesto
Garganelli (egg Pasta) with clams and cherries tomatoes

MAIN COURSE

Sea bass fillet in zucchini crust with herbs
Baked potatoes and field salad with pomegranate and ginger veils

DESSERT

Decomposed millefeuille with mascarpone cream and berries
Typical dessert

BEVERAGES

Water, wine and coffee

END DINNER

Lentils and Cotechino

95,00€

EUROSTARS

HOTEL COMPANY