

FESTEGGIAMENTI
AZIENDALI NATALIZIAL



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

INFO & PRENOTAZIONI:

TEL.+39 010 592541

INFO.BRISTOLPALACE@DUETORRIHOTELS.COM

WWW.HOTELBRISTOLPALACE.IT



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA



**Le Nostre Proposte Natalizie Dedicate
alle Aziende e alle Associazioni,
Pensate per Creare Momenti di Condivisione
e Brindisi Indimenticabili tra Colleghi e Partner.**

- *SMART & CASUAL • OLD FASHION BAR*
- *CHRISTMAS STANDING BUFFET*
- *GIOTTO CHRISTMAS DINING*
- *PROPOSTE PREMIUM IN SALA RISERVATA*

Diverse Esperienze per Festeggiare Insieme.

Auguri da ricordare.

**Ambienti storici, atmosfera festiva
e accoglienza cinque stelle nel cuore di Genova.**



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

SMART & CASUAL

OLD FASHION BAR

Ideale per piccoli gruppi
alla ricerca di una formula dinamica,
conviviale e dal budget contenuto.

Le proposte sono pensate
per gruppi da 5 a 15 persone.



OLD FASHION BAR • SMART & CASUAL

BRINDISI VELOCE

Un aperitivo dinamico e conviviale,
pensato per piccoli gruppi da 5 a 15 persone.

UNA CONSUMAZIONE A SCELTA

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Aperol Spritz
Camatti Spritz
Cocktail analcolico Shirley Temple

I CALDI DAL FORNO

Trancetti di focaccia col formaggio
Mini gnocchi alla romana gratinati
Sardenaira della Riviera dei Fiori

SELEZIONE DI 3 FINGER FOOD

Tartelletta con spuma di baccalà mantecato
Pan speziato con lardo di Colonnata e miele
Bicchierino di insalatina di polpo con patate

EURO 35
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





OLD FASHION BAR • SMART & CASUAL

CHRISTMAS COCKTAIL RINFORZATO

Per gruppi da 5 a 15 persone.

UNA CONSUMAZIONE A SCELTA

Franciacorta Bellavista
Aperol Spritz
Camatti Spritz
Cocktail analcolico Shirley Temple

I CALDI DAL FORNO

Trancetti di focaccia col formaggio
Mini gnocchi alla romana gratinati
Sardenaira della Riviera dei Fiori
Crocchettine di riso allo zafferano con cuore di formaggio filante

SELEZIONE DI 5 FINGER FOOD

Tartelletta con spuma di baccalà mantecato
Bicchierino di insalatina di polpo con patate
Mini brioche salate con salmone affumicato e salsa guacamole
Cannolo salato con pâté di foie gras e tartufo nero
Crostino di pane casereccio con acciughe del Mar Ligure
in olio EVO DOP Riviera Ligure con Crema al Mascarpone

EURO 45
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA

EVENTUALI CONSUMAZIONI EXTRA PER IL GRUPPO

Extra Drink Standard – € 10: Prosecco, Camatti Spritz, vini scelti, analcolici
Extra Drink Premium – € 15: Franciacorta Bellavista, Signature Cocktails
Prezzi delle consumazioni extra IVA inclusa.





HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

CHRISTMAS STANDING BUFFET

IL GUSTO DELLA CONVIVIALITÀ

Un'occasione perfetta
per scambiarsi gli auguri in modo conviviale,
con una formula a buffet ricca e variegata.

Saletta riservata ad uso esclusivo
con tavoli di appoggio
e terrazcina esterna ad uso esclusivo.

Minimo 25 persone.



IL GUSTO DELLA CONVIVIALITÀ

CHRISTMAS STANDING BUFFET

APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple
Prosecco di Valdobbiadene
Aperol Spritz
Camatti Spritz

FINGER & BAKERY – A PASSAGGIO E A BUFFET

Tartelletta con spuma di baccalà mantecato
Bicchierino di insalatina di polpo con patate
Mini brioche salate con salmone affumicato e salsa guacamole
Bicchierino di insalata di farro con gocce di pesto fatto in casa e burrata
Trancetti di focaccia col formaggio e Sardenaira della Riviera Ligure
Torte salate di verdura
La barchetta dei fritti con panissa e cuculli

I PRIMI CALDI A BUFFET – 2 A SCELTA PER IL GRUPPO

Proposta di Terra: Raviolini del Plin al Castelmagno con pere e noci
Proposta Stagionale: Risotto Carnaroli alla zucca mantovana e Blu di Lavagé
Proposta di Mare: Strigoli trafilati al bronzo al battuto di scoglio

IL BRINDISI DEGLI AUGURI & BEVERAGE – INCLUSI

Panettone Genovese e Pandoro di Verona
Selezione di vini durante i pasti e spumanti per il brindisi dalle cantine Duetorrihotels
Acqua minerale gasata e naturale
Caffè

EURO 75
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA

L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON – SUPPLEMENTO

Aggiunta del buffet dei dolci con mini panne cotte ai gusti assortiti,
bavarese menta e cioccolato, mini tiramisù e mousse al caffè.
Supplemento € 10 a persona – IVA 10% inclusa





HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

GIOTTO CHRISTMAS DINING

UNA COCCOLA DI NATALE PER POCHI

Non una semplice cena aziendale,
ma una vera e propria coccola gastronomica.

Riservare un tavolo al Ristorante Giotto
significa regalare ai propri ospiti un'esperienza
"boutique": il fascino del ristorante aperto,
unito al privilegio dei nostri percorsi
degustazione premium.

Il regalo perfetto per chi esige il massimo.



GIOTTO CHRISTMAS DINING

MENU 1

TRADIZIONE & TERRITORIO

ANTIPASTO

Flan di borragine su morbida fonduta
di formaggio locale Santo Stefano a km 0

PRIMO PIATTO

Ravioli di Paganini fatti a mano con ragù di cortile battuto al coltello

SECONDO PIATTO

Guancia di vitello brasata, cotta a bassa temperatura
al vino Granaccia di Savona,
su cremoso purè di patate quarantine

PRE DESSERT

Sorbetto al mandarino di Ciaculli

DESSERT

Semifreddo al Torroncino di "Canelin"

Acqua minerale naturale e frizzante
Un calice di vino selezione Hotel Bristol

EURO 80
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





GIOTTO CHRISTMAS DINING

MENU 2

RIFLESSI DI MARE

ANTIPASTO

Cappon Magro della tradizione

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con scampi e champagne

SECONDO PIATTO

Filetto di ombrina su vellutata di cozze e vongole
con salicornia croccante e millefoglie di patate

PRE DESSERT

Sorbetto al mandarino di Ciaculli

DESSERT

Bavarese ai tre cioccolati con salsa ai frutti di bosco

Acqua minerale naturale e frizzante
Un calice di vino selezione Hotel Bristol

EURO 90
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





GIOTTO CHRISTMAS DINING

MENU 3

L'ECCELLENZA LIGURE

ANTIPASTO

Tartare di gambero rosso di Mazara
con brunoise di avocado e lime e dressing al lampone

PRIMO PIATTO

Taglierini all'astice sfumati al vino Pigato DOC c
on pomodorini gialli confit e bisque di crostacei

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno alla ligure, sfumato al Pigato DOC,
con dadolata di zucca, patate, olive Taggiasche e pinoli

PRE DESSERT

Sorbetto al mandarino di Ciaculli

DESSERT

Stecco di panera in guscio croccante
di cioccolato fondente con crema al caffè

Acqua minerale naturale e frizzante
Un calice di vino selezione Hotel Bristol

EURO 100
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

PROPOSTE PREMIUM

IN SALA RISERVATA

Pranzo o cena
nelle nostre magnifiche sale Liberty
al secondo piano, spazio riservato in esclusiva.
Minimo 30 persone.

È possibile riservare la Sala Giotto
ad uso totalmente esclusivo
per il vostro evento con una fee di location
pari a € 1.800, IVA inclusa.
Disponibilità e personalizzazioni su richiesta.



APERITIVO DI BENVENUTO

Disponibile solo in abbinamento ad un menu Premium.
Servito in piedi con tavoli d'appoggio.

BEVERAGE

Cocktail analcolico Shirley Temple
Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Aperol Spritz
Camatti Spritz

FINGER FOOD

Mini brioche salate con salmone affumicato e salsa guacamole
Cannolo salato con pâté di foie gras e tartufo nero
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo
Tartelletta con mousse di caprino, noci e pere
Torte salate di verdura

A PASSAGGIO

Focaccia col formaggio
La barchetta dei fritti: cuculli, panissa e foglie di salvia

La Sala Giotto, solo per voi
È possibile riservare la Sala Giotto ad uso totalmente esclusivo
per il vostro evento con una fee di location pari a € 1.800, IVA inclusa.
Disponibilità e personalizzazioni su richiesta

EURO 20
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PROPOSTE PREMIUM IN SALA RISERVATA

MENU PREMIUM TRADIZIONE & TERRITORIO

ANTIPASTO

Flan di borragine su morbida fonduta
di formaggio locale Santo Stefano a km 0

PRIMO PIATTO

Ravioli di Paganini fatti a mano con ragù di cortile battuto al coltello

SECONDO PIATTO

Guancia di vitello brasata, cotta a bassa temperatura
al vino Granaccia di Savona,
su cremoso purè di patate quarantine

DESSERT

Semifreddo al Torroncino di "Canelin"

La Sala Giotto, solo per voi
È possibile riservare la Sala Giotto ad uso totalmente esclusivo
per il vostro evento con una fee di location pari a € 1.800, IVA inclusa.
Disponibilità e personalizzazioni su richiesta

EURO 80
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PROPOSTE PREMIUM IN SALA RISERVATA

MENU PREMIUM RIFLESSI DI MARE

ANTIPASTO

Cappon Magro di mare della tradizione

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con scampi,
champagne e zest di limone

SECONDO PIATTO

Medaglioni di totano ripieno alla ligure
su vellutata di guazzetto di cozze
e vongole con salicornia croccante

DESSERT

Bavarese ai tre cioccolati
con salsa ai frutti di bosco

La Sala Giotto, solo per voi
È possibile riservare la Sala Giotto ad uso totalmente esclusivo
per il vostro evento con una fee di location pari a € 1.800, IVA inclusa.
Disponibilità e personalizzazioni su richiesta

EURO 80
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PROPOSTE PREMIUM IN SALA RISERVATA

MENU PREMIUM L'ECCELLENZA

ANTIPASTO

Tartare di gambero rosso di Mazara
con brunoise di avocado e lime e dressing al lampone

PRIMO PIATTO

Cannelloni di scampi e gamberi alla Thermidor con bisque di crostacei

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno alla ligure,
sfumato al vino Pigato DOC,
con dadolata di zucca, patate, olive Taggiasche e pinoli

DESSERT

Stecco di panera in guscio croccante
di cioccolato fondente con crema al caffè

La Sala Giotto, solo per voi
È possibile riservare la Sala Giotto ad uso totalmente esclusivo
per il vostro evento con una fee di location pari a € 1.800, IVA inclusa.
Disponibilità e personalizzazioni su richiesta

EURO 90
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





BUONE FESTE

HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

HOTEL BRISTOL PALACE
VIA XX SETTEMBRE, 35 – 16121 GENOVA

TEL.+39 010 592541
INFO.BRISTOLPALACE@DUETORRIHOTELS.COM
WWW.HOTELBRISTOLPALACE.IT

