

# Celebrando la Navidad

EUROSTARS CENTRALE PALACE 4\*

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

  
EUROSTARS  
HOTELS

  
AUREA  
HOTELS

  
IKONIK  
HOTELS

  
exe  
HOTELS

CRISOL  
HOTELS

  
Tandem  
SUITES

# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

## *Distinguidos clientes:*

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, nuestro chef Francesco Inzerillo estará encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Centrale Palace, estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

**Persona contacto: Angelo Pitarresi**

**Operations manager**

**E-mail: [manager@eurostarscentralepalace.com](mailto:manager@eurostarscentralepalace.com)**

**Teléfono: +39 091 336666**

[www.eurostarshotelcompany.com](http://www.eurostarshotelcompany.com)



# MENÚ CENA DE NOCHEBUENA

## ENTRANTE

Ensalada de marisco sobre juliana de hinojo y aliño de naranja

## PRIMER CURSO

Raviolis rellenos de mero con crema de crustáceos

## PLATO PRINCIPAL

Rollito de pargo sobre crema de pimientos

hojas de espinacas al ajillo

## POSTRE

Cassata siciliana

\* \* \* \* \*

bebidas no incluidas

45,00 €



# MENÚ CENA FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2023

## ENTRANTE

Crostini con gambas y flauta de prosecco

Soufflé marinara con salsa de azafrán

## PRIMEROS CURSOS

Risotto con carpaccio de gamba roja y pesto de pistacho

Raviolo con crema de berenjena y tomates cherry con ricotta salada

## PLATOS PRINCIPALES

Pargo sobre crema de brócoli siciliana y puerro crujiente

Sorbete de limoncello

Solomillo de cerdo negro de Nebrodi con trufa negra  
y tarta de manzana verde

“Cotechino” de cerdo con lentejas

## POSTRE

Panettone tradicional relleno de crema de ricotta

## BODEGA

Vino blanco “La Segreta” bodega Planeta  
y vino tinto “Regaleali” bodega Tasca d’Almerita

Prosecco “Bollé” bodega Andreola  
Agua mineral San Benedetto, café y amari

130,00 €



**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

**CONTACTO**

Angelo Pitarresi

HOTEL EUROSTARS CENTRALE PALACE 4\*

Teléfono: +39 091 336666

Email: [manager@eurostarscentralepalace.com](mailto:manager@eurostarscentralepalace.com)

Web: [www.eurostarshotels.it](http://www.eurostarshotels.it)

Dirección: Via Vittorio Emanuele, 327 – 90134 Palermo I

[www.eurostarshotelcompany.com](http://www.eurostarshotelcompany.com)