

Capodanno 2019 IN SARDEGNA

AIO partenze dalla
Sardegna.com
Let's go. Together.

BOSA



Capodanno 2019 Dal 30/12 al 01/01

LA QUOTA INDIVIDUALE COMPRENDE:

- Soggiorno presso Hotel di Bosa (OR), cat. 3 stelle.
- Trattamento pacchetto 2 giorni/1 notte: cena del 31/12/2018, colazione del 01/01/2019.

Bevande ai pasti incluse solo nella cena di capodanno.

- Trattamento pacchetto 3 giorni/2 notti: cena del 30/12/2018, colazione e cena del 31/12/2018, colazione del 01/01/2019.

Bevande ai pasti incluse solo nella cena di capodanno

LA QUOTA INDIVIDUALE NON COMPRENDE:

- Tutto quanto non indicato alla voce "la quota comprende"

RIDUZIONI

- Bambini 0/2 anni (non compiuti): GRATIS
- 3°/4° letto Bambini 2/12 anni (non compiuti): sconto 50%
- 3°/4° letto Adulti: sconto 20%

SUPPLEMENTI

- Pranzo del 1 gennaio 2019 (bevande escluse): € 30 a persona
- Pranzo del 31 dicembre 2018 (bevande escluse): € 20 - Camera singola: supplemento 20%
- Animali (piccola taglia): ammessi su richiesta

215 €

30 Dicembre 2018: Bosa

Listarelle di seppia su crema di zucchine e Bottarga
Strozzapreti alla crema di Porcini
Frittura di calamari e gamberi
Boule di verdure
Torroncino

31 Dicembre 2018: Bosa

Il Benvenuto al Ristorante alle ore 20:00
Inizio Cenone ore 20:30
Selezione di sfoglia e fritto, mini cocktail di gamberi e quiche di verdure Veli di spada affumicato con insalata croccante su dressing agli agrumi e crostini al timo
Rana Pescatrice cotta in court-boillon su insalata fresca di finocchio e arancia
Tentacolo di polpo con carota, cremoso, zenzero e bottoni di verdure
Insalatina di mare in pastella
Raviolo farcito di cernia mantecato con pomodorino ciliegia, uova di MugGINE e Gambero Rosso Risotto delicato al ragout di mare e germogli di crescione
Fileto di ricciola spinata con carciofo spinoso Bosano e salsa di Melograno
BIs di crostacei gratinati Vellutata di lenticchie e Pasticceria fresca dello chef con Pandoro farcito Acqua, Vino, bevande e il brindisi della mezzanotte

1° Gennaio 2019: Bosa

Selezione di salumi e formaggi della Planargia su pane carasau Raviolo farcito alla ricotta al ragout di manzo Calamari alla Griglia o Tagliata di Angus su rucola e scaglie di grana
Patate al rosmarino Dolce Acqua, Vino, caffè e digestivo

Distanza tra l' Hotel ed il Ristorante circa 3 km

Hotel 3 Stelle*

Per prenotare entra in Agenzia !!!