

Weekend stellato

Evento enogastronomico del 16-18 aprile 2010

Due stelle all'Atlantic: la chef Maura Gosio e lo champagne Steinbrück in una serata straordinaria

L'Atlantic Hotel di Riccione ospita per una serata d'eccezione la chef Maura Gosio, che in collaborazione con lo chef dell'hotel, Lucio Antonietti, proporrà ai nostri ospiti un raffinato menù di pesce. Durante il weekend sarà presentata un'altra stella: lo champagne Steinbrück, che accompagnerà la tipica piadina con lo squacquerone in un sorprendente cocktail di benvenuto. Sarà un fine settimana in riva al mare da non perdere, per coniugare relax, benessere e buon gusto.

PROGRAMMA WEEKEND

VENERDÌ 16 APRILE

Nel pomeriggio:

Arrivo in hotel, check in camera Superior o Deluxe.

A richiesta, Junior Suite

Ore 20.00

Cocktail di benvenuto all'American Bar: Piadina, Squacquerone e Champagne Steinbrück Brut S.A.

Ore 20.30

Gran Buffet: La Romagna in tavola

SABATO 17 APRILE 2010

Relax nell'area wellness Atlantjde: Piscina con acqua marina, sauna, fitness corner

Su prenotazione: trattamenti massoterapici personalizzati dalla "Carta Benessere"

A pranzo:

Menù à la carte, cucina dello chef Lucio Antonietti

Nel pomeriggio

Shopping in Viale Ceccarini

Serata "Gran Gourmet"

Ospite la Chef Maura Gosio del Ristorante "La piazzetta di Fermo" (Varese), 1 stella Michelin

Ore 20.00

Cocktail aperitivo vedi menù degli chef

Ore 20.30

Menù degustazione vedi menù degli chef

Pacchetto weekend:

Soggiorno in camera Matrimoniale Superior (dalla cena di venerdì alla cena di sabato sera)

euro 250,00 per persona



Aperitivo: Cocktail con appetizer dello chef

Menù

Antipasti: Tartare di Gamberi Rossi con crema di riso Basmati. Spaghetti di Seppia con Schiacciata di Fave e un raviolo d'Ostrica.

Primo: Paccheri con ragù di Mare.

Secondo: Gallinella in Zuppeta con ristretto di Piselli.

Dolce: Mille Foglie di Fragola con Gelato al Miele.