COMUNICATO STAMPA

FESTE GOURMET NEL CUORE DI FIRENZE
Natale e Capodanno con le coccole dell'Hotel Brunelleschi

L'Hotel Brunelleschi di Firenze si trova all'ombra della maestosa cupola del Duomo, e del grande albero di Natale che ogni anno viene allestito nella piazza antistante. L'atmosfera natalizia è a 360 gradi, dentro e fuori l'albergo: all'esterno si è avvolti dallo sfolgorio di luci e decorazioni delle strade più eleganti del centro di Firenze, mentre all'interno gli ambienti raffinati dell'Hotel Brunelleschi sono impreziositi da addobbi dedicati alle Feste, e il Ristorante gourmet Santa Elisabetta e l'Osteria della Pagliazza arricchiscono la loro offerta di menù speciali. L'Hotel Brunelleschi ha pensato a tre pacchetti, quattro menù e tante attenzioni per gli ospiti che sceglieranno di trascorrere Natale e Capodanno all'insegna di eleganza e della grande cucina firmata dallo chef Rocco De Santis. Il Ristorante Santa Elisabetta è stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto.

Pacchetto di Natale
Comprende: uno o più pernottamenti; prima colazione a buffet negli storici saloni Stemma e Liberty; ogni giorno in omaggio al Tower Bar una tazza di cioccolata calda e torta Sacher dello Chef; Pranzo di Natale all'interno della torre bizantina; wi-fi gratuito; utilizzo area fitness.
Prezzi a partire da Euro 316 a camera a notte

Il Pranzo di Natale nella Torre Bizantina
Lunedì 25 dicembre dalle ore 12.30 (i bambini possono scegliere dal menu à la carte).

Benvenuto dello Chef e Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera)
Menu
Rollatina di coniglio, spuma di Parmigiano al profumo di tartufo, ristretto alle erbe di campo
Bottoni in farcia di lampredotto, brodo di cappone e scorza di arancia
Sella di maialino cotta dolcemente
Crema di Ceci e mela caramellata
Millefoglie con mousse di Ricotta e canditi, pere al Moscato e salsa ai Frutti rossi
Pandoro e Panettone della tradizione, salse in accompagnamento

In abbinamento:
- Chardonnay Puglia Igt 2016 Az. Agricola Tormaresca 100% Sangiovese
- Rosso di Montalcino Campogiovanni Toscana Doc 2014 Az. Agricola San Felice 100% Sangiovese
- Nobile di Montepulciano Docg 2013 Fattoria La Braccesca, Antinori 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot

Acqua minerale, caffè.

Pacchetto di Capodanno
Il pacchetto, pensato per **minimo due persone**, comprende: due pernottamenti; colazione a buffet nell'ex chiesa medievale di San Michele in Palchetto; cenone di Capodanno servito nei suggestivi Saloni delle Feste; brunch gastronomico del 1° gennaio 2018; ogni pomeriggio merenda con cioccolata calda e prelibatezze di stagione al Tower Bar; un presente da parte dello staff con i migliori auguri di un felice 2018; wi-fi gratuito.
Prezzi a partire da Euro €647 a camera con un soggiorno minimo di 2 notti

Cenone di Capodanno 2018
La sera del 31 dicembre, nei Saloni delle Feste.

Menu
Cannolo di carne salada con mousse di formaggi, carciofo in farcia di provola ripieno con salsa tiepida ai pistilli di zafferano
Risotto al Parmigiano Vacche Rosse, tuorlo d'uovo e tartufo di San Miniato
Mezzelune di pasta tirata a mano in farcia di Stracotto di manzo, cavolo nero, sugo di arrosto, scaglie di Pecorino di Pienza
Filetto di manzo con panure alle erbe di campo, arancia, broccoli ed emulsione di funghi porcini
Semifreddo al Panettone, zuppetta di clementine, meringa al cardamomo
Il Panettone ed il Pandoro della tradizione con salse in accompagnamento
Frutta Secca
Sfogliatelle calde

In abbinamento inclusi: una flûte di benvenuto di Prosecco Valdo Extra Dry Doc, una bottiglia di Chianti Classico Riserva Docg 2014 Villa Antinori ogni due persone, una bottiglia di Franciacorta Cuvèe Royale Docg Montenisa ogni due persone. Acqua minerale con gas e senza gas, caffè.
Alla mezzanotte ogni tavolo riceverà per il brindisi una bottiglia ogni 2 persone di Franciacorta Cuvèe Royale Docg Montenisa.

Brunch di Capodanno 2018
Lunedì 1° Gennaio 2018 dalle ore 12:30 alle 15:00.

Angolo del Buongustaio: *salmone marinato con salse e crostini in accompagnamento; varietà di quiche vegetariane; selezione di salumi e formaggi toscani; bocconcini di mozzarella; insalata tiepida di mare con verdure e patate allo zafferano.*

La Ribollita con erbette spontanee
Pappa al pomodoro
I tortellini in brodo di cappone
Il Baccalà in guazzetto alla livornese, capperi e olive nere
Involtini di carne marinata con mousse di formaggi alle erbe
Zampone e lenticchie
Selezione di verdure alla griglia e marinate
Patate al forno

L'angolo delle 1000 calorie da domani dieta: i *Babà; tagliata di frutta di stagione; il Pandoro ed il Panettone della tradizione con salsa alla vaniglia*.

L'angolo per chi ha riposato fino a tarda mattinata: *uova strapazzate; salsiccia e fagioli all'uccelletto.*

L'Angolo energetico: *zabaione di uova al Marsala; centrifugato antiossidante* (mela verde, spinaci e sedano, carota, zenzero e ananas

Prosecco Valdo Extra Dry Doc; Santa Cristina Bianco I.g.t. Umbria, Az. Agr. Antinori 2016; Santa Cristina I.g.t. Toscana Az. Agr. Antinori 2015; acqua minerale con gas e senza gas; caffè.

Pacchetto Capodanno "Luxury Edition"
Il pacchetto, pensato per **minimo due persone**, comprende: due notti nelle camere Deluxe oppure in Suite; colazione a buffet nella ex chiesa medievale di San Michele in Palchetto; romantico cenone di Capodanno servito nel Ristorante Santa Elisabetta; brunch gastronomico di Capodanno il 1° gennaio 2018; ogni pomeriggio merenda con cioccolata calda e prelibatezze di stagione all'interno della torre della Pagliazza; un presente in camera da parte dello staff del Brunelleschi con i migliori auguri di un felice anno nuovo, wi-fi gratuito.
Prezzi a partire da Euro €1527 a camera con un soggiorno minimo di 2 notti

L'Hotel Brunelleschi
L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, a pochi passi dal Duomo**, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi**: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un museo privato conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. L'Hotel Brunelleschi fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.
Dal mese di febbraio 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.

Il Ristorante Santa Elisabetta è il ristorante gourmet dell'hotel e si pone come uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto.**
Situato in una **sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel**, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici.

La più informale "Osteria della Pagliazza**" apre tutti i giorni** dalle 12.30 alle 14.30 **e dalle 19.30 alle 22.30.** Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi
Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
e-mail info@hotelbrunelleschi.it **–** ***Internet*** www.hotelbrunelleschi.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook