



# Celebra la magia del Natale

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Gentile cliente,

Siamo lieti di presentare le nostre proposte di menu' per le prossime festività di Natale e di fine anno.

Tutti noi professionisti che facciamo parte dell'Hotel Eurostars Excelsior 4\* saremo a vostra disposizione affinché possiate godervi questo giorno speciale.

La prego di contattarci per ogni ulteriore informazione e per prenotare a:

**Mario Volpe**  
**Food & Beverage Manager**  
**E-mail: [meetings@eurostarsexcelsior.com](mailto:meetings@eurostarsexcelsior.com)**  
**Téléfono: +39 081 7640111**  
**Fax: +39 081 7649743**



# Cena della vigilia di Natale

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

Polpo verace affumicato con salsa teryaki e scarola liquida in dressing di bufala e maionese al kumquat

Tortello variegato ripieno con scorfano e patate rosse in guazzetto ai frutti di mare

Spaghettone quadrato con cicale di mare con sentore di agrumi amalfitani e polvere di alga Nori

Cuore di baccalà in crema di peperoni arrostiti con chips di patate viola e gel di bergamotto

Insalata di rinforzo come da tradizione

Semifreddo al cocco con liquirizia Calabria e coulis di arance amare

Buffet con delizie Campane della tradizione

VINI

Selezione vini Excelsior inclusi

120€

# Pranzo di Natale

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

Vitello tonnato con erbe spontanee e marmellata  
di fichi neri del Cilento

Come da tradizione Partenopea il piatto di Natale con la 'Minestra Maritata'

Girasole variegato ripieno con ricotta e melanzana affumicata caciocavallo Podolico in  
guazzetto di pomodorini e mandorle tostate

Pancia di cinta senese con fichi d'india i carciofi croccanti e il cipollotto Nocerino

Semifreddo allo Zuccotto ripieno con ricotta di pecora in salsa di cioccolato e glassa al  
mandarino

Buffet con delizie Campane della tradizione

## VINI

Selezione vini Excelsior inclusi

120€

# Cena di fine anno

Carpaccio di gambero rosso di Mazara con wakame e caviale italiano in gel di ciliegie e corallo alimentare

Riso Arboreo in polpa d'astice blu con crema di burrata al limone e oro alimentare con matcha in polvere

Tubetti di grani antichi con vongole di Sardegna e katsuobushi con fiori di zucca

Darna di ricciola locale scottata sul beurre blanc in manto di zucchine con purea di carote lingotto vegetale alle erbe invernali e sale nero affumicato

Crostatina al lemon curd e cotto di meringa con lampone crispy e polvere di menta selvatica

## DOPO MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie, panettoni artigianali dolcetti natalizi e frutta secca e di stagione

## VINI

Selezione Vini Excelsior e Champagne incluso

400€

# Informazioni

## PRECIOS

I prezzi dei menu' in offerta sono con IVA Compresa e per persona.

## PRENOTARE

È requisito indispensabile effettuare la prenotazione in anticipo.  
Si accetteranno modifiche nel menu' o numero di commensali fino a 24 ore prima.

## INTOLLERANZA E/O ALLERGIA

Preghiamo d'informare in anticipo di qualunque allergia o intolleranza affinché il nostro personale di cucina possa adattare i piatti.



EUROSTARS  
EXCELSIOR  
★★★★

Tel. +39 081-7640111  
info@eurostarsexcelsior.com  
Via Partenope 48 - Napoli

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

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY