



pubblicato martedì 29 novembre 2016

Un Dicembre a 5 Stelle

Mostre, Brunch, cene e eventi speciali anche per Natale e Capodanno al Grand Hotel Majestic "già Baglioni".

Tutte le domeniche **BRUNCH** ore 12-15, 40 euro, degustazione vino compresa; Bambini dai 5 a 12 anni: 20 euro: Il tradizionale appuntamento della domenica nelle sale del 5 stelle Lusso bolognese è ormai un must per grandi e piccini, dedicato alla famiglie e ai "dormiglioni della città". Le proposte gastronomiche di **Claudio Sordi**, executive Chef del **Ristorante I Carracci**, accompagnate dai vini delle cantine ospiti (**anche Domenica 1 Gennaio**).



Fino al 10 dicembre IL PRANZO IMPROVVISATO, in occasione della [Fiera del Fumetto](#) artisti da tutto il mondo hanno rivisitato e illustrato le ricette originali e anticonformiste de "La cucina futurista", manifesto gastronomico-artistico del 1932. Un banchetto per gli occhi, nello spirito dell'opera così presentata, nell'introduzione, dagli autori.

Tutto Dicembre L'INCANTO E LA MAGIA DELLE FESTE: Emozioni da vivere avvolti dalla magia dell'evento più speciale dell'anno con **percorsi gastronomici** appositamente creati dall'executive chef Claudio Sordi per un indimenticabile scambio di auguri. Delizie e dolcezze natalizie per tutti i gusti **Cocktail degli Auguri** al Café Marinetti **Pranzo e Cena degli Auguri** al ristorante I Carracci, Tre Forchette Michelin e segnalato tra le novità dalla Guida L'Espresso. A disposizione anche gli eleganti spazi dell'Hotel: Sale '800 e '900, per esclusivi eventi privati Giardino d'Inverno, caratterizzato da pitture trompe d'oeil Enoteca Morandi, cene intime in un'atmosfera privata ed esclusiva.

Un Thè con la Poesia: Mercoledì 14 dicembre Domenico Segna; Mercoledì 18 gennaio 2017 Davide Puccini Matteo Bianchi, Marzia Biondi Roberto Pazzila

Le presentazioni dei poeti sono accompagnate dalla musica degli allievi del Conservatorio di G.B. Martini di Bologna. Conducono gli incontri Cinzia Demi e Matteo Bianchi.

10 euro a persona, 5 per studenti universitari, comprensivo di **The Damman e un assaggio di prodotti dolciari tipici della Pasticceria Pallotti.**

TUTTA LA MAGIA DEL NATALE: Il 24 e il 25 dicembre il ristorante I Carracci propone due speciali percorsi gastronomici appositamente creati dall'executive chef Claudio Sordi accompagnati da suoni e musiche natalizie live. Menù della Vigilia a 85 euro e Menù di Natale a 90 euro.

ASPETTANDO IL 2017: 31 dicembre Cenone di San Silvestro a 5 stelle Lusso nel cuore di Bologna. Musica, divertimento e alta cucina al il ristorante I Carracci con Champagne allo scoccare della mezzanotte! Un indimenticabile percorso gastronomico, creato dall'executive chef Claudio Sordi (200 euro pp). Accompagnamento con musica live.

TUTTI I GIORNI

Da non perdere il **"Light Lunch al Cafe' Marinetti"**, anche la domenica: ricette gustose ed equilibrate in un'atmosfera elegantemente rilassata, non troppo formale.

Al ristorante I Carracci, tre forchette Michelin e segnalato tra le novità 2017 dalla **Guida de L'Espresso**, l'**executive chef Claudio Sordi** presenta il menù invernale: un viaggio sensoriale tutto da scoprire che parte dalle migliori materie prime per rivisitare i grandi classici con estro creativo e occasionali "citazioni" di altre tradizioni gastronomiche. Il tutto in una delle location più raffinate ed esclusive della città,

Grand Hotel Majestic "Già Baglioni" - Via Indipendenza, 8 - info e prenotazioni: 051 225445, ristorazionecarracci@duetorrihotels.com - www.duetorrihotels.com



Condividi



Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.