



San Silvestro alla Foresteria Podere Brizio

Programma

Giovedì 31 dicembre 2015

Dalle Ore 15,00 check-in e sistemazione nelle stanze

Dalle Ore 15,30 relax al centro benessere

Dalle Ore 20,30 Cenone composto da menu di
6 portate con
5 vini abbinati
(allegato 1)

Venerdì 1mo gennaio 2016

Dalle 8,30 prima colazione con cornetti appena sfornati e cappuccino

Dalle 11,00 alle 13,00 Brunch
(allegato 2)

Resto della giornata libera per escursioni e visite a Montalcino e località limitrofe

N.B. Il ristorante La Bottaiola della Foresteria è aperto per la cena (extra pacchetto)

Sabato 2 gennaio 2016

Dalle 7,30 prima colazione

Dalle 17,30 Tutto sull'olio extravergine di oliva,
Tecnica di degustazione e degustazione
seguirà

Dalle 19,30 la cena rustica dell'Olio Nuovo
(allegato 3)

Prezzi al Pubblico

Pacchetto di San Silvestro dal 31 dicembre 2015 al 3 gennaio 2016
3 notti in B.& B. - cenone del 31 dic. - Brunch del 1 gen. – Degustazioni e cena del 2 gen.

<i>TIPOLOGIA</i>	Costo per Doppia	Costo per Persona	Letto Aggiunto	Costo per Doppia Uso Singolo
Classic	€970,00	€485,00	Non applicabile	€656,00
Deluxe	€1044,00	€522,00	€420,00	€720,00
Prestige	€1.120,00	€560,00	€420,00	€784,00

Cenone di Fine Anno 2015

Dalle Ore 20.30

Menu

Timballo di carciofi con purea di pomodori e chips di pane

Crema di lenticchie con spiedino baccalà e olio nero

Panzarotti di pecorino gratinati in fonduta di parmigiano e tartufo bianco

Petto d'anitra in agro dolce

Reale di manzo Chianino brasato al Brunello con patate crema

Parfait alla cannella con fichi caramellati

Bianco Villa Dievole 2015

Rosso di Montalcino Podere Brizio 2012

Brunello di Montalcino Riserva 2007

Vin Santo 2009

Per festeggiare il Nuovo Anno

in tavola uva, frutta secca e melograno

nel bicchiere Metodo Classico

1 GENNAIO 2016

Dalle Ore 8.30 Colazione a buffet con
cornetti freschi e cappuccino, crostate di frutta, yogurt, cereali,
frutta di stagione, succo d'arancia e pompelmo

Dalle Ore 11.00 alle 13.00 Brunch con:
Caprini Az. Agricola S Francesco serviti con composta di frutta
Torte salate
Salumi nostrani
Insalata mista con rigatino croccante e aceto balsamico
Insalata di rucola con scaglie di cacio riserva, miele e noci
Risotto ai gamberi e Spumante con petali di pomodoro
Frittata con cime di rapa e pecorino di Pienza
Roast beef freddo con salsa rafano
Necci farciti con ricotta fresca e riduzione di mosto d'uva
Torta al cioccolato fondente

Prosecco

Dinner del 1 gennaio (non compreso nel pacchetto e da considerarsi extra)

NB. Il ristorante è aperto per il servizio "dinner" con la seguente proposta:

Crostone al cavolo nero con uovo in camicia, pecorino stagionato e salsa aglio dolce

Fiorentina da 1kg. 2 persone con cannellini al fiasco

Crema gratinata

Costo cena €48,00 a persona bevande escluse

2 GENNAIO 2016

ORE 7,30 Prima Colazione

Dalle 17.30 Tutto sull'olio extravergine d'oliva:

Con degustazione guidata e tecnica di assaggio

Dalle Ore 19 .30 Cena rustica a Buffet

Bruschette all'olio extravergine di oliva
Pinzimonio

Salumi ed insaccati

Minestra di farro

Zuppa ribollita

Carpaccio di vitellone dell'appennino centrale

Ceci in insalata all'olio extravergine di oliva

Verdure alla griglia

Pecorino fresco

Ricotta

Castagnaccio

Torta di mele renette

Rosso di Montalcino 2013 Podere Brizio