

APERITIVI A TEMA AL GRAND HOTEL DA VINCI DI CESENATICO COLAZIONI E THE' ALLA CINQUE NEGLI ALTRI ALBERGHI DEL GRUPPO

Appuntamenti golosi dove trovare ogni genere di offerte capaci di soddisfare anche i palati più raffinati, con disparati sapori trasformati in autentiche prelibatezze stellate. Poi le colazioni che introducono ad un buon giorno, fino all'appagante thè delle cinque con miscele orientali e occidentali accompagnate dagli “scones”, tipici dolcetti inglesi, con marmellata e panna.

Aperitivi a tema. Sono questi gli appuntamenti sfiziosi a cui è difficile sottrarsi, per cui è bene non palesare alcuna incertezza nel scegliere il **Grand Hotel da Vinci di Cesenatico**, cinque stelle della catena alberghiera **Batani Select Hotels**. Si parte il 6 novembre prossimo con “Sud d'Italia” i sapori del mezzogiorno trasformati in piccole prelibatezza stellate; per continuare domenica 20 novembre con il “Giappone” ed il tradizionale sushi e bollicine; si arriva poi al 27 novembre con “Veggie-hour” un appuntamento tutto vegetale, con stuzzichini di prodotti biologici e a km zero, solo piatti con prodotti di stagione; per finire il 30 dicembre con “Aspettando l'anno nuovo”, il buffet portafortuna composto da specialità della tradizione. Ogni aperitivo si gusta a 25 € per due consumazioni. Ma il **Gruppo Batani Select Hotels** non dimentica la sua vocazione di servizio nei confronti di quanti amano ritrovare un momento di relax con il piacevole rito del thè delle cinque. Con “Her majesty's tea time” il **Grand Hotel da Vinci** ripropone il classico appuntamento di tutti i sabati e le domeniche al lobby bar per rivivere il rituale very British delle cinque, con numerose varietà di thè anche sfusi ed un vastissima scelta di miscele orientali e occidentali accompagnate dai tipici dolcetti inglesi, gli “scones” con marmellata e panna. (A partire da 10 €). Una tradizione quella della pausa thè delle cinque che si rinnova anche all'**Hotel Aurelia di Milano Marittima** dove, nella tranquilla atmosfera del mare d'inverno, ci si può rilassare tutti i giorni nel salone del prestigioso quattro stelle, dalle cinque in avanti. Se poi il buon giorno si vede dalla prima colazione la scelta è obbligata anche in questo caso. Che cosa di meglio può esserci dell'esclusivo “Grand Buffet” offerto dal **Grand Hotel di Rimini**. Una proposta che include la tradizionale colazione continentale con pasticceria fatta in casa, quella all'Americana e uno speciale menu benessere. Completa l'offerta, l'angolo dei prodotti bio e gluten-free. Il menu à la carte offre altre numerose opzioni, dai dolci appena sfornati alle specialità a base di uova, pesce affumicato e salumi. Una buona colazione per affrontare lo stress del lavoro quotidiano sapendo di poter sempre effettuare uno stop, tutti i giorni, dalle 14,30 alle 17,30 del pomeriggio per un raffinato thè accompagnato da piccola pasticceria, mini sandwiches e panini dolci. Per coloro che gradiscono l'aperitivo, il **Grand Hotel Rimini** propone il ritmo lento della convivialità e della scoperta di inaspettate sensazioni con “l'Aperitivo Gourmet”. Un momento di qualità che si può scegliere di vivere nel salotto del lobby bar, immersi nella magica scenografia della “Dolce Vita”. Ampia la selezione di stuzzichini caldi e freddi con due flûte di bollicine. (25 Euro a persona). Opportunità da non dimenticare! Tutti i servizi offerti dagli hotel del **Gruppo Batani Select Hotels** possono anche essere regalati. Per un cadeau unico e originale è sufficiente andare sul sito www.selecthotels.it ed acquistare e regalare con dedica, il servizio che più aggrada. Oltre agli aperitivi, naturalmente, tante idee regalo da scegliere sfogliando l'elenco delle opportunità offerte dagli alberghi del Gruppo: dall'enogastronomia alle modernissime Spa dove il benessere e il relax sono di casa.

Per ulteriori informazioni:

www.selecthotels.it - blog.selecthotels.it

PE584112016

Dolp's Studio s.a.s. – Via Piero Maroncelli n. 19 – 47100 Forlì

Tel. 0543-31148, Fax 0543-456692, E-mail vanni@dolpsstudio.it

www.dolpsstudio.it cell. 335 5710451