



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it

tel +39.080.540.5095 - 2094

S. SILVESTRO E CAPODANNO

VEGLIONE DI FINE ANNO E
PRANZO CAPODANNO 2025
HOTEL SALSELLO



FESTEGGIA IN ALLEGRIA LE PROSSIME FESTIVITA' DI FINE ANNO, PRESSO L'HOTEL RISTORANTE SALSELLO DI BISCEGLIE.

IL PACCHETTO PREVEDE DRINK DI BENVENUTO, VEGLIONE DI SAN SILVESTRO, PERNOTTAMENTO, COLAZIONE E PRANZO DI CAPODANNO 2025. VEDI MENU' ALLEGATI.

QUOTA SOCI per persona in camera doppia/matrimoniale:

€ 229,00 (CON CONTRIBUTO Cral € 210,00)

OSPITI € 234,00

Riduzioni:

- *Bambini fino a 6 anni gratis in camera con i genitori, pasti al consumo
- *Bambini da 7 a 12 anni 3/4 letto aggiunto: sconto 40%
- *3° letto adulti (brandina): sconto 10%

Supplementi:

- *Culla €. 11,00/pd
- *Camera dus €. 25,00/pd
- *Late check-out €. 25,00/fino alle h. 14.00
- *Camera fronte mare €. 20,00/pd
- *Suite €. 50,00/pd

ORARI DI ARRIVO / PARTENZA: la camera sarà disponibile dalle ore 12:00 del giorno di arrivo e riconsegnata entro le ore 10:00 del giorno della partenza.



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it tel +39.080.540.5095 - 2094

Per info e prenotazioni rivolgersi a:

SEDE CRAL – 0805405095 e-mail: cral@regione.puglia.it

Gran Cenone di Fine Anno 31 dicembre 2024 ore 21:00

Bollicine Rosè con entrée

Carpaccio di spada marinato al lime e cristalli di Halen Mon,
tataki di tonno rosso con dressing all'arancia e mazzancolle ai cereali
Le ostriche Belon su letto di misticanza

Gnocchetti di patata viola al Ragù d'Astice e pomodorino confit con croccante
alla curcuma

Trancio di Branzino del mediterraneo in crosta di semi e nido di verdure
all'agro

Zampone su purea di lenticchie

Fantasia primizie del frutteto in coulis di frutti di bosco e cestino di mandorle
e lamponi

Dalla Cantina:

Vino Prosecco Rosè
L'angolo di Bacco
Asti Spumante D.O.C.G.



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it tel +39.080.540.5095 - 2094

La serata che sarà allietata da dj-set e verranno distribuiti gratuitamente cotillons ai commensali.

Gran Cenone di Fine Anno 31 dicembre 2024 ore 21:00

Menù Terra

Bollicine Rosè con entrée

Cornucopia di capocollo di Martina D.O.P. in farcia di ricotta speziata
e soufflé di cardoncelli in crosta di melanzane e panissa tartufata

Tortelloni cacioricotta su vellutata di carciofi e croccante di bacon

Brasato di Angus in crosta di pane con riduzione
al Primitivo di Manduria e novelle al rosmarino

Zampone su purea di lenticchie

Fantasia di frutta primizia in coulis di frutti di bosco e cestino di mandorle e
lamponi

Dalla Cantina:

Vino Prosecco Rosè
L'angolo di Bacco
Asti Spumante D.O.C.G.



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it tel +39.080.540.5095 - 2094

Pranzo di Capodanno 01 gennaio 2025 ore 13:30

Flute di prosecco con fantasia di fagottini bianchi, brioche salate, pettoline pugliesi, rusticini e quiche lorraine

Salmone selvatico norvegese fumè con dressing al lime e crostini e baccalà in tempura di mandorle con tropea caramellata

Soufflé di Norcia e cardoncelli in crosta di melanzane su fonduta tartufata e gherigli di noci tostate

Trucioli verdi con delizie dell'Adriatico e panissa di favetta
Tortelloni cacioricotta su vellutata ai carciofi e nido di porro croccante

Darna di orata argentata agli antichi sapori e gamberone imperiale
in pasta kataifi su nido di verdure all'agro
Sorbetto al limone e virgole di mango

Fantasia del frutteto con salsa inglese e babà con chantilly

Dalla Cantina
Vino Bianco D.O.C. e Rosso
Spumante Asti

Il Pranzo sarà allietato da Dj set

Il responsabile
Convenzioni/Comunicazione
Rossella Milano

Il Presidente
Cosimo Campobasso