

A

T

O

U

C

H

O

F

C

H

I

C

Le MERIDIEN

RESTAURANT L'INTEMPO + HUB
L'INTEMPO RESTAURANT + HUB

BRUNCH DE NOËL
CHRISTMAS BRUNCH

SALADES ET ENTRÉES GOURMANDES / SALADS AND GOURMET STARTERS

BANC DE L'ÉCAILLER / SEAFOOD STATION
Huîtres Fines de Claire, bulots, bigorneaux, palourdes, amandes, tourteaux, crevettes bouquets avec condiments et sauces
Fine de Claire oysters, whelks, periwinkles, clams, dog cockles, red crabs, prawns with sauces and condiments

ENTRÉES CHAUDES / HOT ENTREES
Escargots au beurre Maître d'hôtel / *Snails baked with herbs and garlic butter*
Beignets de crevettes sauce tartare / *Shrimps tempura and tartar sauce*
Gougères croustillantes au parmesan / *Parmesan cheese choux pastries*

ANIMATION FOIE GRAS / FOIE GRAS STATION
Escalope de foie gras de canard poêlé à la minute servi avec pomme rôtie et sauce au Porto
Pan seared foie gras served with roasted apple and Port wine sauce

BAR A SOUPES / SOUP STATION
Crème de volaille aux truffes / *Minestrone de légumes lié au pistou*
Poultry veloute soup flavoured with truffles / Vegetable and pesto Minestrone

* * *

PLATS CHAUDS FESTIFS et leurs accompagnements / MAIN COURSES and their garnishes

Chapon fermier Label Rouge rôti aux marrons / *Farm grown capon roasted with chestnuts*

Pêche de Noël : St Jacques, crevettes, amandes, moules et dos de loup, sauce au Champagne
Christmas catch with scallops, prawns, dog cockles, mussels and seabass fillet with Champagne sauce

Filet de bœuf du Piémont et sauce au poivre vert / *Piedmont's beef tenderloin, green pepper sauce*

Daube de sanglier à la bordelaise / *Wild boar stew, Bordeaux style sauce*

Pomme de terre grenaille façon grand-mère / *Roasted grenaille potatoes*

Fricassée de légumes racines glacés au miel / *Root vegetables fricassée glazed with honey*

Polenta gratinée au parmesan / *Polenta gratinated with parmesan cheese*

* * *

RONDE DES FROMAGES et assortiment de pains
AGED CHEESES SELECTION and assorted bread

* * *

GOURMANDISES SUCRÉES, 13 desserts de Noël
SWEET TREATS, 13 Christmas desserts of Provence

Adultes : 110€ hors boissons ou 155€ boissons comprises
Enfants -12ans : -50% boissons comprises - Enfants - 4ans : Gratuit
Avantages SPG applicables. Acompte : 30% à la réservation.

Adults: €110 drinks excluded or €155 including drinks
Children under 12 years old: 50% including drinks - Children under 4 years old: Free
SPG benefits applicable. Deposit: 30% off for a reservation.

RESTAURANT L'INTEMPO + HUB

BRUNCH DI NATALE
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ БРАНЧ

INSALATE E ANTIPASTI SFIZIOSI / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

BANCO DEI CROSTACEI / ACCORTI ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
Ostriche Fines de Claire, buccini, littorine, vongole, piè d'asino, granchi, gamberetti con condimenti e salse
Устрицы Fines de Claire, морские улитки Було и Бигорно, морские петушки, морской миндаль, крабы, креветки с приправами и соусами

ANTIPASTI CALDI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Lumache al burro Maître d'hôtel / *Улитки со сливочным маслом с петрушкой*
Bignè di gamberetti alla salsa tartara / *Креветки в кляре с соусом тартар*
Gougère croccante al parmigiano / *Хрустящий пирог с пармезаном*

ANIMAZIONE / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРИСУТСТВИИ ГОСТЕЙ
Scaloppa di foie gras d'anatra scottato sul momento e servito con mela arrosto e salsa al Porto
Поджаренное утиное фуа-гра с запеченным яблоком и портвейновым соусом

BAR DI ZUPPE / СУПОВОЙ БАР
Crema di pollame al tartufo o minestrone di verdure al pistou
Крем-суп из птицы и трюфелей или овощной минestrone с соусом песто

* * *

PIATTI CALDI DELLE FESTE / ГОРЯЧИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Cappone ruspante Label Rouge arrosto con castagne
Каплун Label Rouge по-фермерски жареный с каштанами

Pesce misto natalizio con gamberetti, piè d'asino, cozze e filetti di spigola, salsa allo Champagne
Зимняя рыба, креветки, морской миндаль, мидии и филе зубатки с соусом из шампанского

Filetto di manzo del Piemonte e salsa al pepe verde
Филе пьемонтской говядины с соусом из зеленого перца

Spezzatino di cinghiale à la bordelaise / *Тушеное мясо кабана с соусом Бордо*

Patate novelle secondo la ricetta della nonna / *Молодой картофель по бабушкиному рецепту*

Fricascea di radici commestibili glassate con miele / *фрикасе из корнеплодов в меде*

Polenta gratinata al parmigiano / *Обжаренная полента с пармезаном*

* * *

GIRO DI FORMAGGI STAGIONATI
АССОРТИ ВЫДЕРЖАННОГО СЫРА

* * *

LE DELIZIE DOLCI, I 13 dolci della Provenza
СЛАДКИЕ ЛАКОМСТВА, 13 десертов Прованса

Adulti: 110 € (bevande escluse) o 155 € bevande incluse (vino e Champagne)
Bambini sotto i 12 anni: -50% (55 €) bevande incluse - Bambini sotto i 4 anni: Gratis
Sconti: è possibile applicare tutti gli sconti - Acconto: 30% al momento della prenotazione.

Взрослые: 110€ (без напитков) или 155€ с напитками (вино и шампанское)
Дети до 12 лет: скидка 50% (55€) с напитками - Дети до 4 лет: Бесплатно
Скидки: действуют все скидки - Предоплата: 30% при бронировании.

DIMANCHE / SUNDAY

31

DÉCEMBRE / DECEMBER

SALON MÉDITERRANÉE MEDITERRANÉE DINING ROOM

GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE GALA

Soirée cabaret avec troupe de 6 danseuses et animation musicale avec DJ jusqu'au bout de la nuit
Cabaret night with 6 dancers and DJ Party until the end of the night

Vichyssoise et caviar

Caviar served on leek and potato creamy cold soup

* * *

Cœur de saumon fumé, vinaigrette au yuzu

Smoked salmon, yuzu dressing

* * *

Tartare de langoustines dentelle à l'encre de seiche

Dublin bay prawns tartar and cuttlefish ink lace

* * *

Dôme de foie gras de canard laqué à la gelée de poire au vin épicé, brioche tête

Duck foie gras glazed with spicy wine and pear jelly, Parisian brioche

* * *

Rosace de homard et coquilles St Jacques, palet de risotto à la truffe sauce champagne vanille

Lobster and scallops carpaccio, truffle risotto, vanilla and champagne sauce

* * *

Sorbet pomme Granny Smith

Green apple sorbet

* * *

Joue de veau braisé au vin de Barolo, mousseline de cèleri, morilles farcies, figue rôtie et cromesquis au taleggio

Veal cheek braised in Barolo wine, celeriac mousseline, stuffed wild morels mushrooms, roasted fig and Taleggio cromesquis

* * *

Brillat Savarin à la truffe, endive Carmine et croustille de pain à la noisette

Brillat Savarin flavored with truffle, Carmine chicory and hazelnut toasted bread

* * *

Déclinaison du chocolat et de la clémentine, en crémeux, croustillant, glacé et confit

Chocolate and clementine symphony

* * *

Mignardises / Mignardises

Adultes boissons comprises : 350€

Enfants -12ans : -50% boissons comprises - Enfants -4ans : Gratuit

Offre « Early birds » : -15% pour toute réservation confirmée avant le vendredi 9 décembre.

Acompte : 100% à la réservation.

Adults including drinks: €350

Children under 12 years old: 50% off including drinks - Children under 4 years old: Free

«Early birds» offer: 15% off all bookings confirmed before Friday 9 December.

Acompte : 100% à la réservation. Deposit: 100% off for a reservation.

DOMENICA / ВОСКРЕСЕНЬЕ

31

DICEMBRE / ДЕКАБРЯ

SALON MÉDITERRANÉE СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛОН

CENA DI GALA DI CAPODANNO НОВОГОДНИЙ УЖИН

Serata cabaret con una compagnia di 6 ballerine e intrattenimento musicale con DJ per tutta la notte
Вечер-кабаре с ансамблем в составе шести танцовщиц и музыкальной программой с диджеем до конца ночи

Vichyssoise e caviale

Суп вишисуаз с икрой

* * *

Cuore di salmone affumicato, vinaigrette allo yuzu

Копченое филе лосося, уксусный соус с юдзу

* * *

Tartare di scampi e merletto al nero di seppia

Тартар из langoustina, «кружево» из чернил каракатицы

* * *

Cupola al foie gras d'anatra con gelatina di pera al vino speziato, brioche parigina

«Купол» из утиного фуа-гра с грушевым желе и пряным вином, булочка «бриош-а-тет»

* * *

Carpaccio di aragosta e capesante, sformato di risotto al tartufo in salsa vanigliata allo Champagne

Розетка из омара и морских гребешков, ризотто с трюфелями с ванильно-шампанским соусом

* * *

Sorbetto alla mela Granny Smith

Сорбет с яблоками грэнни-смит

* * *

Guancia di vitello brasata al Barolo, spuma di sedano, spugnole ripiene, fico arrosto e crocchette al taleggio

Телячья щека, тушеная с вином бароло, мусс из сельдерея, фаршированные сморчки, жареный инжир и кромески с сыром таледжо

* * *

Brillat Savarin al tartufo, indivia Carmine e cialda di pane croccante alla nocciola

Сыр брилья-саварен с трюфелями, цикорием кармин и хлебно-ореховыми чипсами

* * *

Sinfonia di cioccolato e clementine, in versione cremosa, croccante, glassata e candita

Ассортимент шоколада и клементинов: с кремом, хрустящих, в желе или конфи

* * *

PASTICCINI / МИНИДЕСЕРТЫ

Adulti bevande incluse: 350 € (vino e Champagne)

Bambini sotto i 12 anni: -50% (125 €) bevande incluse - Bambini sotto i 4 anni: Gratis

Sconti: Nessuno sconto ma sono disponibili delle riduzioni Early bird: -15% per tutte le prenotazioni confermate prima di venerdì 9 dicembre - Acconto: 100% al momento della prenotazione.

Взрослые (с напитками): 350 € (вино и шампанское)

Дети до 12 лет: -50% (125 €) (с напитками) - Дети до 4 лет: Бесплатно

Скидки: скидок нет, но есть предложение Early Birds: скидка 15% на любое бронирование, подтвержденное до пятницы 9 декабря - Предоплата: 100% при бронировании.

RESTAURANT L'INTEMPO
 L'INTEMPO RESTAURANT

 BUFFET DE LA SAINT-SYLVESTRE
 NEW YEAR'S EVE BUFFET

SALADES ET ENTRÉES GOURMANDES / SALADS AND GOURMET STARTERS

BANC DE L'ÉCAILLER / SEAFOOD STATION

Huîtres Fines de Claire, bulots, bigorneaux, palourdes, amandes, tourteaux, crevettes bouquets avec condiments et sauces
 Fine de Claire oysters, whelks, periwinkles, clams, dog cockles, red crabs, prawns with sauces and condiments

ENTRÉES CHAUDES / HOT ENTREES

Escargots au beurre Maître d'hôtel / Snails baked with herbs and garlic butter
 Nems de canard / Fried duck spring roll
 Croustillants de chèvre aux fruits secs / Crispy purses of goat cheese and dried fruits

ANIMATION / STATION

Coquilles Saint Jacques poêlées à la minute servies sur une tombée de poireaux et beurre de truffes
 Pan seared scallops, leek fondue and truffle butter

BAR A SOUPES / SOUP STATION

Bisque de homard au piment d'Espelette ou crème de champignons des bois aux brisures de châtaignes
 Lobster soup with Espelette pepper or wild mushrooms cream with chestnut crumbs

* * *

PLATS CHAUDS FESTIFS et leurs accompagnements / MAIN COURSES and their garnishes

Pièce de bœuf du boucher rôti en croustade de sel, sauce Périgieux
 Butcher selection: piece of beef roasted in crust salt, foie gras sauce

Chapon fermier Label Rouge rôti façon grand-mère / Farm reared capon roasted, old fashioned garnish

Civet d'épaule de chevreuil retour de chasse aux airelles / Venison shoulder stew, cranberry sauce

Filet de cabillaud sauce crustacés / Cod fillet, shellfish sauce

Palet de risotto aux cèpes et parmesan / Risotto cake, parmesan cheese and porcini mushroom

Fricassée de légumes racines / Pan seared root vegetables

Gnocchi de pomme de terre au beurre de sauge / Potato gnocchi and sage butter

* * *

RONDE DES FROMAGES et assortiment de pains
 AGED CHEESES SELECTION and assorted breads

* * *

GOURMANDISES SUCRÉES / SWEET TREATS

Adultes : 180€, inclus 1/2 bouteille de champagne par personne.
 Enfants -12ans : -50% avec boissons comprises - Enfants -4ans : Gratuit
 Acompte : 100% à la réservation

Adults: €180, included 1/2 bottle of champagne per person.
 Children under 12 years old: 50% off including drinks - Children under 4 years old: Free
 Deposit : 100% off for a reservation

 RESTAURANT L'INTEMPO
 L'INTEMPO RESTAURANT

 CENONE DI SAN SILVESTRO
 КАНУН НОВОГО ГОДА

INSALATE E ANTIPASTI SFIZIOSI / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

BANCO DEI CROSTACEI / АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ostriche Fines de Claire, buccini, littorine, vongole, piè d'asino, granchi, gamberetti con condimenti e salse
 Устрицы Fines de Claire, морские улитки Було и Бигорно, морские петушки, морской миндаль, крабы, креветки с приправами и соусами

ANTIPASTI CALDI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Lumache al burro Maître d'hôtel / Улитки со сливочным маслом с петрушкой
 Involtini primavera all'anatra / Нэмы с уткой
 Fagottino croccante al formaggio di capra e frutti secchi
 Козий сыр в хрустящем тесте с сухофруктами

ANIMAZIONE / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРИСУТСТВИИ ГОСТЕЙ

Capesante scottate sul momento servite su un letto di porri e burro tartufato
 Обжаренные морские гребешки с луком-пореем и трюфельным маслом

BAR DI ZUPPE / СУПОВОЙ БАР

Bisque di aragosta al peperoncino d'Espelette o crema di funghi del bosco con castagne triturate
 Густой суп из омара с перцем Эспелет или с соусом из лесных грибов с кусочками каштанов

* * *

PIATTI CALDI DELLE FESTE / ГОРЯЧИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di manzo arrosto in crosta di sale con salsa Périgieux
 Жареная говядина «от мясника» с соленой корочкой, соус Перигё

Cappone ruspante Label Rouge arrosto secondo la ricetta della nonna
 Каплун Label Rouge по-фермерски по бабушкиному рецепту

Stufato di spalla di cervo ai mirtilli / Ragù из лопатки косули с клюквой

Filetto di merluzzo con salsa di crostacei / Филе пикши с соусом из моллюсков

Sformato di riso ai porcini e al parmigiano / Ризотто с белыми грибами и пармезаном

Fricassee di radici commestibili / Фрикассе из корнеплодов

Gnocchi di patate burro e salvia / Картофельные ньокки с шалфейным сливочным маслом

* * *

GIRO DI FORMAGGI STAGIONATI e pani assortiti
 АССОРТИМЕНТ ЗРЕЛЫХ СЫРОВ с различными видами хлеба

* * *

LE DELIZIE DOLCI / СЛАДКИЕ ЛАКОМСТВА

Adulti bevande incluse: 180 € (inclusa 1/2 bottiglia di Champagne a persona)
 Bambini sotto i 12 anni: -50% (90 €) bevande incluse - Bambini sotto i 4 anni: Gratis
 Accanto: 100% al momento della prenotazione.

Взрослые (с напитками): 180 € (1/2 бутылки шампанского на человека)
 Дети до 12 лет: -50% (90 €) (с напитками) - Дети до 4 лет: Бесплатно
 Предоплата: 100% при бронировании.

**ET POUR QUE LA MAGIE
DES FÊTES CONTINUE**
AND TO LET THE FESTIVE MAGIC
LIVE ON

**Célébrez avant, pendant et après le passage à la nouvelle
année au LONGITUDE 7°26' BAR.
Animation DJ à partir de 17h00 jusqu'au bout de la nuit.**

*Celebrate before, during and after the coming of the
New Year at LONGITUDE 7°26' BAR.
DJ party from 5 pm until the end of the night.*

**BONS-CADEAUX
GIFT VOUCHERS**

Pensez aux ateliers de cuisine, d'oenologie, de pâtisserie ou de cocktails pour des cadeaux originaux pendant les fêtes. Une expérience conviviale et didactique avec des Chefs rien que pour vous. Informations : reservations.montecarlo@lemeridien.com / 00377 9330 9880

*How about cookery, wine, patisserie or cocktail workshops for original gift ideas for Christmas and New Year? A friendly learning experience with chefs at your full disposal.
For more information: reservations.montecarlo@lemeridien.com / +377 9330 9880*

**Renseignements et réservations au 00377 9315 7888
Information and reservation at +377 9315 7888**

**E AFFINCHÉ LA MAGIA
DELLE FESTE PROSEGUA**
И ЧТОБЫ ВОЛШЕБСТВО
ПРОДОЛЖАЛОСЬ

**Festeggiate prima, durante e dopo il passaggio al nuovo
anno al LONGITUDE 7°26' BAR
Animazione DJ dalle 17.00 fino all'alba.**

*Отмечайте до, во время и после перехода к новому
год в LONGITUDE 7°26' BAR.
DJ-анимация с 17:00 до конца ночи.*

**BUONI REGALO
ПОДАРКИ**

Pensate ai workshop di cucina, enologia, pasticceria o cocktail per dei regali originali durante le feste. Un'esperienza conviviale e didattica in compagnia degli chef pensata solo per voi. Informazioni: reservations.montecarlo@lemeridien.com / 00377 9330 9880

Подумайте про наши кухни, винотеки, кондитерские и коктейль-бары, чтобы сделать оригинальные подарки на праздники. Приятный и полезный опыт с нашими шеф-поварами, которые будут работать только для вас. Информация: reservations.montecarlo@lemeridien.com / 00377 9330 9880.

**Informazioni e prenotazioni : 00377 9315 7888
Информация и бронирование : 00377 9315 7888**

RESTAURANT L'INTEMPO L'INTEMPO RESTAURANT

BRUNCH DU JOUR DE L'AN NEW YEAR'S BRUNCH

SALADES ET ENTRÉES GOURMANDES / SALADS AND GOURMET STARTERS

BANC DE L'ÉCAILLER / SEAFOOD STATION

Huîtres Fines de Claire, bulots, bigorneaux, palourdes, amandes, tourteaux, crevettes bouquets avec condiments et sauces
Fine de Claire oysters, whelks, periwinkles, clams, dog cockles, red crabs, prawns with sauces and condiments

ENTRÉES CHAUDES / ENTRÉES CHAUDES

Escargots au beurre Maître d'hôtel / Snails baked with herbs and garlic butter
Croque-monsieur jambon Comté / Ham and Comté cheese croque-monsieur
Petits farcis végétariens / Meet free, mini stuffed vegetables

ANIMATION / STATION

Bœuf Wellington, flan de légumes et sauce vin rouge
Wellington style beef tenderloin, vegetables flan and red wine sauce

BAR A SOUPES / SOUP STATION

Crème de châtaignes aux champignons sauvages / Consommé de volaille aux petits légumes
Chestnuts and wild mushrooms velouté / Poultry and vegetables consommé

* * *

PLATS CHAUDS FESTIFS et leurs accompagnements / MAIN COURSES and their garnishes

Raviolis aux artichauts et jus de volaille aux cèpes / Artichokes raviolis with porcini mushrooms and poultry sauce

Chapon fermier Label Rouge rôti façon grand-mère / Roasted farm reared capon, old fashion garnish

Fricassée de légumes de saison / Pan seared seasonal vegetables

Civet d'épaule de chevreuil grand-veneur / Venison shoulder stew, with a grand veneur sauce

Filet de daurade à la crème de crustacés à l'estragon / Seabream fillet, tarragon and shellfish sauce

Riz basmati parfumé aux épices / Basmati rice flavored with spices

Gratin dauphinois / Potatoes, cream and cheese french gratin

* * *

RONDE DES FROMAGES et assortiment de pains / AGED CHEESES SELECTION and assorted breads

* * *

GOURMANDISES SUCRÉES / SWEET TREATS

Petit déjeuner à partir de 6h00 pour les couche-tard.

Buffet du jour de l'an ouvert de 12h30 à 16h00 en continu.

Adultes : 110€ (hors boissons) ou 155€ boissons comprises (vins et champagne).

Buffet pour les lèves tard à partir de 16h00 jusqu'à 22h30. Adultes : 65€ (hors boissons).

Enfants -12ans : -50% avec boissons comprises. Enfants -4ans : Gratuit.

Discounts : tous les discounts sont applicables. Acompte : 30% à la réservation.

Breakfast from 6.00am for the night owls.

New year's brunch from 12.30pm to 16.00 pm.

Adults : €110 excluded drinks or €155 including drinks (wine and champagne).

Buffet for late risers from 16.00pm to 22.30pm. Adults : €65 excluded drinks.

Children : 50% off including drinks - children under 4 years old : free.

SPG benefits applicable. Deposit : 30% off for a reservation.

RESTAURANT L'INTEMPO L'INTEMPO RESTAURANT

BRUNCH DEL PRIMO DELL'ANNO НОВОГОДНИЙ БРАНЧ

INSALATE E ANTIPASTI SFIZIOSI / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ANTIPASTI CALDI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Lumache al burro Maître d'hôtel / Улитки со сливочным маслом с петрушкой
Croque-monsieur prosciutto e Comté / Крок-месье «Конте»
Fagottini vegetariani / Вегетарианские фаршированные овощи

BANCO DEI CROSTACEI / АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ostriche Fines de Claire, buccini, littorine, vongole, piè d'asino, granchi, gamberetti con condimenti e salse
Устрицы Fines de Claire, морские улитки Було и Бигорно, морские петушки, морской миндаль, крабы, креветки с приправами и соусами

BAR DI ZUPPE / СУПОВОЙ БАР

Crema di castagne con funghi selvatici o consommé di pollo con verdure
Крем-суп из каштанов с лесными грибами или куриный бульон с овощами

ANIMAZIONE / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРИСУТСТВИИ ГОСТЕЙ

Filetto alla Wellington, flan di verdure e salsa al vino rosso
Говядина Веллингтон, овощной пудинг и соус из красного вина

* * *

PIATTI CALDI DELLE FESTE / ГОРЯЧИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Ravioli ai carciofi e sugo di pollame ai porcini
Раaviоли с артишоками и куриным соусом с белыми грибами

Cappone ruspante Label Rouge arrosto secondo la ricetta della nonna

Каплун Label Rouge по-фермерски по бабушкиному рецепту

Fricassee di verdure di stagione / Фрикассе из сезонных овощей

Stufato di spalla di capriolo Grand-Veneur / Рагу из лопатки косули с королевским охотничьим соусом

Filetto di orata con crema di crostacei al dragoncello / Филе дорады под соусом из моллюсков с эстрагоном

Riso basmati aromatizzato alle spezie / Рис басмати со специями

Gratin dauphinois / Гратен по-дофински

* * *

GIRO DI FORMAGGI STAGIONATI / АССОРТИ ВЫДЕРЖАННОГО СЫРА

* * *

LE DELIZIE DOLCI / СЛАДКИЕ ЛАКОМСТВА

Colazione a partire dalle 6:00 per chi rimane sveglio fino a tardi.

Buffet di capodanno aperto dalle 12:30 alle 16:00.

Adulti: 110 € (bevande escluse) o 155 € bevande incluse (vino e Champagne)

Bambini sotto i 12 anni: -50% (55 €) bevande incluse - Bambini sotto i 4 anni: Gratis

Sconti: è possibile applicare tutti gli sconti. - Accanto: 30% al momento della prenotazione.

Buffet per i più dormiglioni dalle 16:00 alle 22:30

Adulti: 65 € (bevande escluse) - Bambini sotto i 12 anni: -50% (32 €) bevande incluse

Bambini sotto i 4 anni: Gratis - Sconti: è possibile applicare tutti gli sconti.

Завтрак с 6.00 для тех, кто поздно ложится.

Новогодний фуршет открыт с 12.30 до 16.00.

Взрослые: 110 € (без напитков) или 155 € с напитками (вино и шампанское)

Дети до 12 лет: скидка 50% (55 €) с напитками - Дети до 4 лет: Бесплатно

Скидки: действуют все скидки. - Предоплата: 30% при бронировании.

Фуршет для тех, кто поздно встает с 16.00 до 22.30

Взрослые: 65 € (без напитков) - Дети до 12 лет: скидка 50% (32 €) с напитками

Дети до 4 лет: Бесплатно - Скидки: действуют все скидки.



Le MERIDIEN