



PARC
HOTELS
ITALIA
AND RESORTS

Hotels, Residence & More

365

GIORNI
CON NOI

★★★★

PARC HOTEL
PARADISO
& GOLF RESORT

★★★★

PARC HOTEL
GRITTI

★★★★

PARC HOTEL
GERMANO

CENE AZIENDALI E SOCIALI

MENÙ DEGUSTAZIONE
DI PESCE E DI CARNE
IN ABBINAMENTO
CON I SUOI VINI

ADDIO AL CELIBATO
E NUBILATO

COMPLEANNI
FESTE DI LAUREA

BATTESIMI
COMUNIONI
CRESIME

GIORNI CON NOI

www.parchotels.it



CI SONO GIORNI NELLA VITA
DI TUTTI NOI, INDIMENTICABILI
ED IRRIPETIBILI.

PARC HOTELS ITALIA VI AIUTA A
RENDERLI PERFETTI.

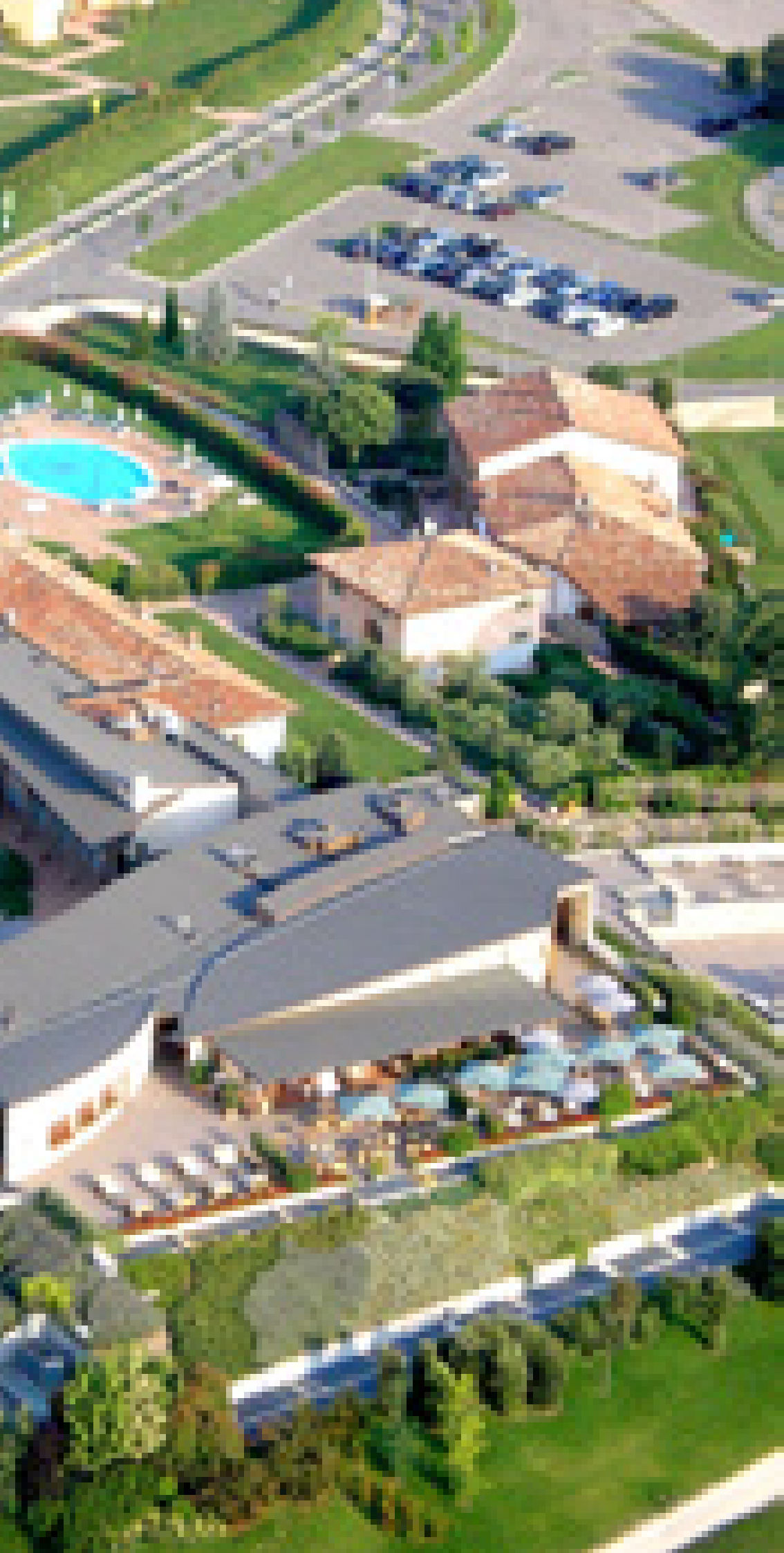
Tutto comincia con un battesimo. Poi si cresce: c'è la prima comunione, la cresima, la laurea, il matrimonio. Più avanti, altre ricorrenze segnano tappe importanti nella vita e nella formazione di ognuno di noi, come i compleanni e la festa di laurea. E, infine, ci sono occasioni conviviali da vivere con i colleghi di lavoro, per rinsaldare i rapporti di collaborazione e costruire lo spirito di gruppo. Parc Hotels Italia sa quanto siano importanti questi momenti. Per questo, da anni apre le ampie sale banchetti dei suoi alberghi sul lago di Garda – e offre un'ampia gamma di servizi specifici di elevata qualità – a chiunque voglia festeggiare una cerimonia, celebrare con amici e parenti un'occasione particolare, organizzare una cena tra colleghi di lavoro .

A Peschiera del Garda
Parc Hotel Paradiso & Golf Resort offre dieci sale di diverse dimensioni, un ristorante à la carte con terrazza panoramica, e uno spazio all'aperto circondato dal verde di un campo da golf.

A Bardolino

Parc Hotel Germano offre una grande sala con splendida vista sul lago, e uno spazio panoramico all'aperto – il "Prato dei Vigneti" – per piccoli ricevimenti e aperitivi informali; Parc Hotel Gritti, invece, ha diverse sale, tra cui una, la sala "Ariston", particolarmente adatta a eventi con molti invitati, e uno spazio all'aperto, "Piazza Erbe", situato nel cortile interno. Insieme a questa grande scelta di luoghi e sale, c'è un'offerta altrettanto vasta di servizi: allestimento tavoli, menù personalizzati, intrattenimento e spettacoli per tutti i gusti, e molto altro.

Parc Hotels Italia: ospitiamo i vostri desideri. 365 giorni l'anno.



Hotels, Residence & More

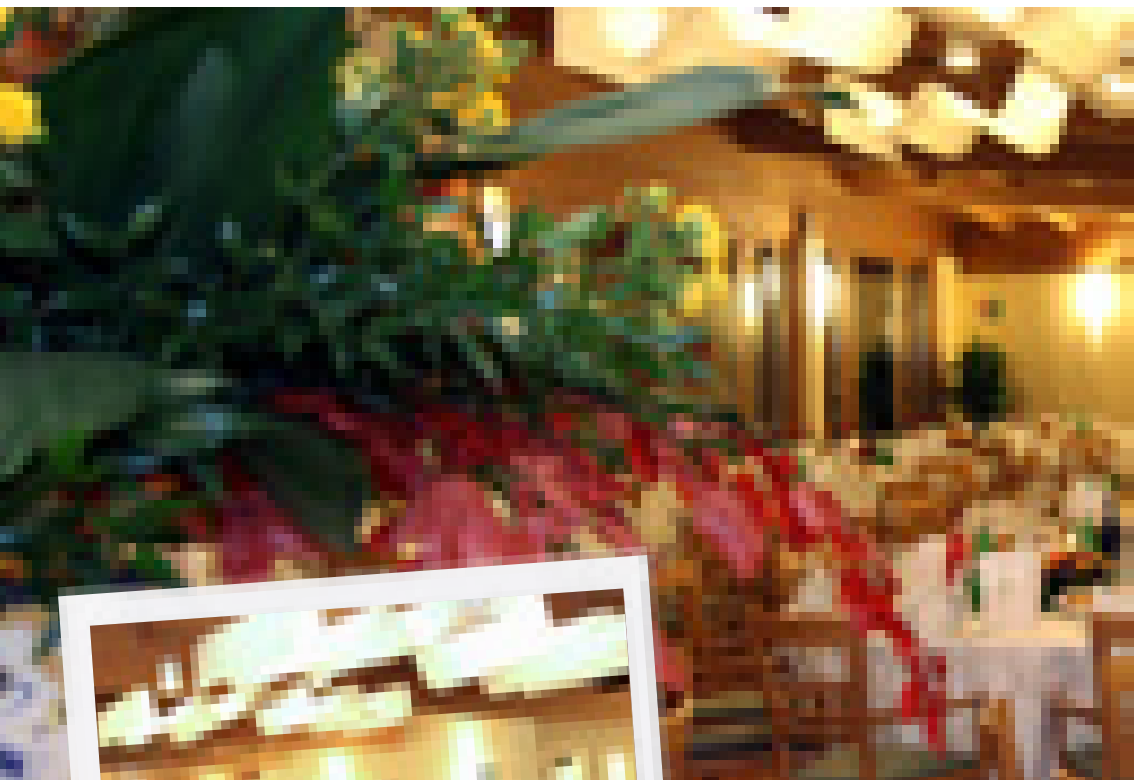
CENE AZIENDALI E SOCIALI

La cena aziendale è un'occasione importante per offrire ai propri dipendenti, collaboratori e fornitori la possibilità di conoscersi meglio, scambiarsi idee e opinioni per migliorarsi nel proprio lavoro quotidiano.

E' anche un momento in cui poter discutere con i propri clienti di affari e progetti, per costruire e unire il gruppo, per rendere la Vostra azienda una squadra forte e solida.

Per il carattere conviviale dell'incontro bisogna prendere in considerazione alcuni aspetti: la location, l'affidabilità e la qualità del locale, la varietà dei menù, i costi, il numero dei partecipanti e la pubblicità dell'evento. La grande esperienza della Parc

Hotels Italia, che da anni organizza innumerevoli eventi, consente di supportare le aziende nell'allestimento di cene, convention, meeting, cene di gala, brunch e cocktail con un'ampia gamma di servizi, disponibilità di spaziose sale e di parcheggi gratuiti, servizi su richiesta quali torte, mongolfiere, allestimenti personalizzati con il logo dell'azienda o dell'associazione, cartellonistica pubblicitaria, intrattenimento con scelta tra "coro gospel", "cabaret" (con comici noti e apprezzati), "cena con delitto", "cena con burlesque", "maghi da tavolo" etc . Si possono inoltre richiedere menù degustazione e l'allestimento di pause caffè, tea time o aperitivi particolari.



CENA CON BURLESQUE

5 ATTORI IN SCENA

Cena con Burlesque è uno show dal vivo unico nel suo genere. Uno spettacolo sensuale, comico, inebriante e interattivo! Durante la serata assisterai ad degli spettacoli di: Magia, Danza, Musica, e non solo... Questi elementi rendono Cena con Burlesque una serata originale ed imprevedibile. Cena con Burlesque prende spunto dalla moda del retrò e dalla cultura vintage e le unisce al piacere della buona tavola.

- STUPISCE...** con la sue esibizioni ricche di sex appeal e la sua interattività
- DIVERTE...** con i suoi numeri di magia ed il suo umorismo
semplice e immediato
- AMMALIA...** con i suoi balli sensuali: i guanti, le piume, i lustrini ...



2 ATTORI IN SCENA

Non c'è bisogno di presentazioni per descrivere la simpatia e il modo in cui riescono a coinvolgere il pubblico questi strepitosi attori di Zelig...





PARC
HOTELS
ITALIA
AND RESORTS

Hotels, Residence & More

365

GIORNI
CONOI

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE E DI CARNE IN ABBINAMENTO AI VINI

Quando si festeggia un rito, una ricorrenza o un evento, oppure si trascorre una giornata con i colleghi di lavoro, è fondamentale, prima di tutto, che l'atmosfera sia conviviale e allegra. Ma non meno importante è gustare un menù che stuzzichi il palato degli invitati. Parc Hotels Italia propone quindi, anche per cerimonie e cene aziendali, menù di degustazione creati con prodotti tipici o con ingredienti raffinati e prelibati. Piatti della tradizione gastronomica del lago di Garda, pesce o carne, oppure ancora combinazioni creative e ghiotte: la scelta è vasta e premia la qualità. Assieme al menù, consigliamo il vino che meglio si abbina al gusto della pietanza.

GRAN COCKTAIL DI BENVENUTO

“Prosecco di Valdobbiadene brut”
“Bardolino Chiaretto Sparkling Casetto”
Cocktail analcolico - Acque minerali

Tartine al salmone, tonno, gamberi e granchio
Triangolini al tonno su crema verde
Briochine alla supuma di salmone
Bigne' in salsa rosa e gamberetti
Voulevant alle vongole saporite
Canape' alla crema di crostacei
Verdure pastellate, rustici, pizzette

ANTIPASTO

Insalata di mare tiepida su purea di patate
“Lugana Santa Cristina Vigneto Massoni”

PASTA E RISO

Cappuccino di maltagliati al nero di seppia
Risotto al limone vongole prezzemolo
“Gewürztraminer Alois Lagheder”

PIATTO DI MEZZO

Cartoccio di mare a sorpresa
“Lugana Santa Cristina Vigneto Massoni”

IL PESCE

Salmone selvaggio in crosta di sale
Patate al vapore
Maionese fresca
“Gewürztraminer Alois Lagheder”

IL DOLCE

Alzata di pralineria
Crostatina di frutta fresca
“Moscato Polsa”

MOKA

LIQUORI

PROPOSTE MENÙ

GRAN COCKTAIL DI BENVENUTO.

“Altemasi Brut”
“Bardolino Chiaretto Sparkling Casetto”
Cocktail Analcolico - Acque minerali

Focaccia ligure e pomodorini ciliegino
Scaglie di grana in forma
Crudo di Parma tagliato a coltello
Bruschetta pomodoro e basilico
Olive ascolane
Spiedini di caprese
Verdure pastellate
Pinzimonio di verdure allo yogurt

TRIOLOGIA D'ANTIPASTI

Magatello marinato all'olio e limone al profumo di rosmarino
Carpaccio bisonte con crema al formaggio Monte Veronese
Petto doca affumicato su letto di rucola e aceto balsamico di mirtilli
“Valpolicella Classico Superiore Allegrini”

TORTELLI E PASTA

Tortello di magro ai pomodori pachine e gocce di pesto
Pasta fresca al torchio e ragu bianco d'anitra
“Pinot Nero cantina Cavit”

Sorbetto al limone e vodka con polvere di caffè

LA CARNE

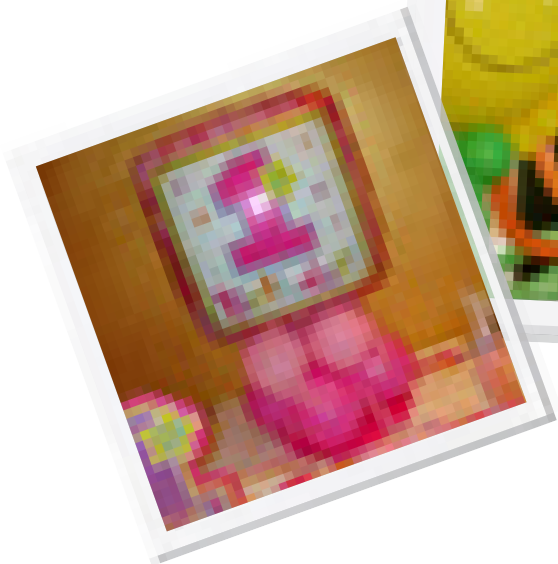
Chateaubriand alla senape dion
Porcini scaloppati
Patate sabbia
“Valpolicella Classico Superiore Allegrini”

IL DOLCE

Pasticceria mignon
Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato fondente

MOKA

LIQUORI





PARC
HOTELS
ITALIA
AND RESORTS

365

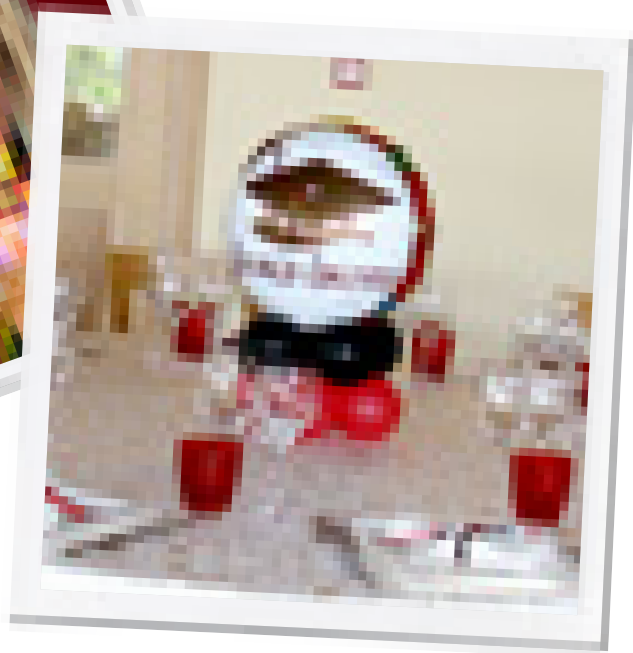
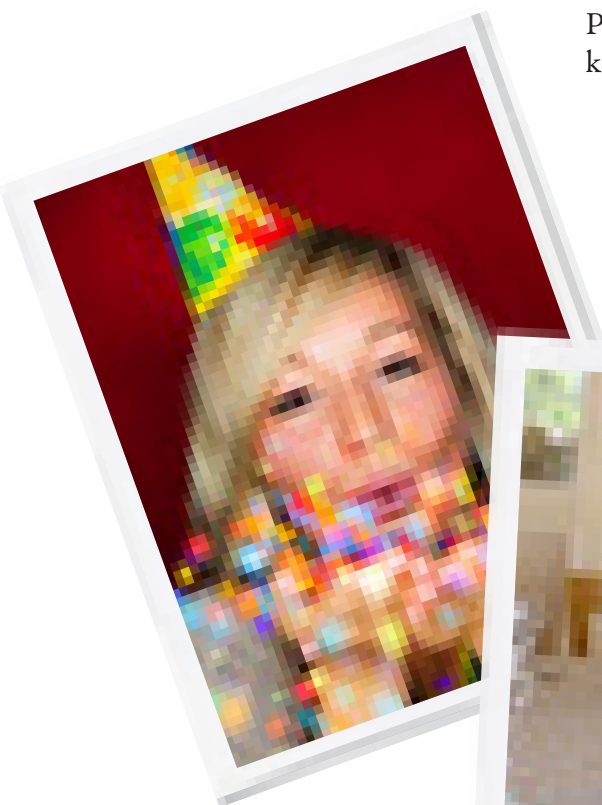
GIORNI
CON NOI

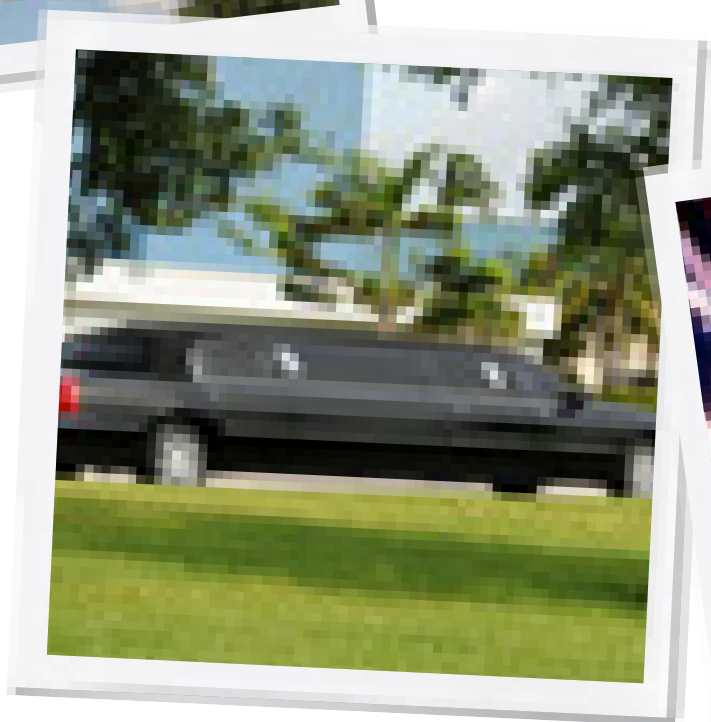
Hotels, Residence & More

COMPLEANNI FESTE DI LAUREA

Quando arriva il giorno del compleanno è sempre una festa. È ancora di più una festa, per l'unicità dell'evento, il giorno della laurea.

Per queste ricorrenze, offriamo la personalizzazione dell'allestimento dei tavoli (rosso, come da tradizione, nel caso della laurea) e dei palloncini che addobberanno la sala banchetti. Per allietare l'atmosfera, ci sarà il karaoke e la musica del piano bar







PARC
HOTELS
ITALIA
AND RESORTS

365

GIORNI
CONOI

Hotels, Residence & More

ADDIO AL CELIBATO E NUBILATO

Prima del giorno delle nozze, è tradizione dire addio alla condizione di celibi o nubili con una festa frizzante. La nostra offerta per questa serata di allegria comprende, oltre all'allestimento dei tavoli e a menù personalizzati, servizi extra, secondo la richiesta e le preferenze degli organizzatori: un esclusivo trasporto del festeggiato o della festeggiata in limousine; il noleggio

di una mongolfiera che può recare un messaggio personalizzato; una torta con sorpresa.

Per gli uomini che abbandonano il celibato, inoltre, ci sarà l'elegante sensualità di uno spettacolo di *burlesque*.







PARC
HOTELS
ITALIA
AND RESORTS

365

GIORNI
CONOI

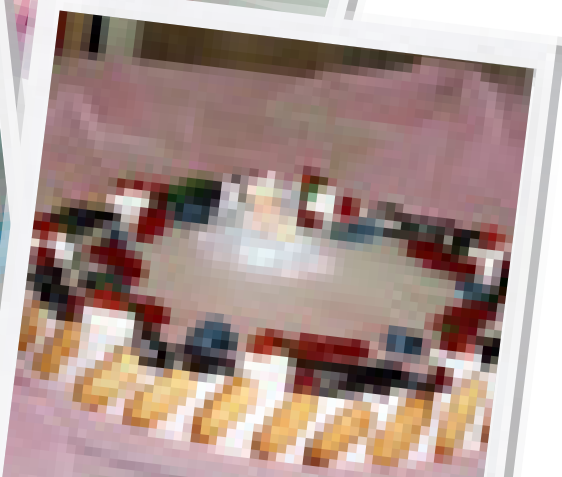
Hotels, Residence & More

BATTESIMI, COMUNIONI E CRESIME

Battesimo, comunione e cresima sono tre riti religiosi che segnano altrettante tappe fondamentali nella vita di ognuno. La festa, perciò, deve essere all'altezza della solennità del momento.

Per queste occasioni, Parc Hotels Italia offre allestimenti personalizzati.

Per i battesimi, i tavoli coperti da tovaglie e tovaglioli azzurri o rosa secondo che a essere festeggiato sia un maschietto o una femminuccia. La mise-en-place bianca, come da tradizione, per la prima comunione; rossa, come il colore cerimoniale, per la cresima.



LA MISE EN PLACE
AZZURRA PER IL
VOSTRO MASCHIETTO



LA MISE EN PLACE
ROSA PER LA
VOSTRA FEMMINUCCIA



LA MISE EN PLACE
BIANCA PER LA
PRIMA COMUNIONE



LA MISE EN PLACE
ROSSA PER LA
CRESIMA





PARC HOTELS ITALIA - UFFICIO EVENTI

Loc. Paradiso - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. +39 64053001/3003 - Cellulare +39 366 2487990 - mice@parchotels.it