

#valenzanoinlove

Contest_San_Valentino



scatta_posta_e_vinci
contest fotografico

scatta il bacio più romantico, posta nella pagina Castello di Valenzano con l'hashtag #valenzanoinlove.

La foto che riceverà più like vincerà una romantica cena a lume di candela e un pernottamento in una suite del castello!!

Il contest termina il 7/2/18....affrettati!

Info:

+39 3314415772 Marco

marco@castellodivalenzano.it

castellodivalenzano.it

PROPOSTE SAN VALENTINO

Vuoi stupire la persona che ami?

Prenota una cena e una notte romantica nel nostro castello.

Scopri le nostre offerte speciali

-PACCHETTO CENA + CAMERA 150 EURO A COPPIA

Una deliziosa cena romantica a lume di candela servita nel ristorante del Castello vi accompagnerà per la serata più romantica dell'anno fino alla mattina seguente soggiornando nelle camere dal fascino antico dove troverete in omaggio una bottiglia di vino di nostra produzione. Al vostro risveglio vi aspettiamo nella sala colazioni con un ricco buffet.

Se acquistate il pacchetto entro il 5/2/18 avrete uno sconto del 10% rispetto all'offerta proposta. _____

Prenota!

-PACCHETTO CENA +SUITE 200 EURO A COPPIA

Una deliziosa cena romantica a lume di candela servita nel ristorante del Castello vi accompagnerà per la serata più romantica dell'anno fino alla mattina seguente soggiornando nelle camere dal fascino antico dove troverete in omaggio una bottiglia di vino di nostra produzione. Al vostro risveglio vi aspettiamo nella sala colazioni con un ricco buffet.

Se acquistate il pacchetto entro il 5/2/18 avrete uno sconto del 10% rispetto all'offerta proposta. _____

Prenota!

Info:

+39 3314415772 Marco

marco@castellodivalenzano.it

castellodivalenzano.it

Partecipa al Contest San Valentino e vinci!

Menù di San Valentino

Antipasto

- *Trancio di salmone in oliocottura con verdure croccanti, salsa di yogurt e cipollina*
- *Flan di baccalà con cremoso di patate, uvetta e noci*

Primo

- *Conchiglioni ripieni di ombrina con crema di broccolo romano, burrata e sbriciolata di tarallo*

Secondo

- *Cappone di mare, brodetto piccante, scarola con capperi e olive su crostone di provola affumicata*

Dolce

- *Mousse di ricotta di bufala e yogurt, gelée di lamponi su crostatina al fondente*

Bevande

- *Acqua, bollicine italiane, caffè e amari*

Costo a persona euro 45,00

Per informazioni:

Tel:0575487294

Mail:info@castellodivalenzano.it