

h o m

hotel orsa maggiore

Via Lit. per S. Cesarea, 303
73030 - Castro Marina (Le)
Tel. +39 0836 947029/28 - Fax +39 0836 947766
www.orsamaggiore.it
info@orsamaggiore.it



PACCHETTO SPECIALE GRUPPI

10-17 SETTEMBRE - TUTTO OTTOBRE 2011

Riservata ad associati cral, gruppi adulti e studenti (min. 20 pax)

Aperitivo di benvenuto

*** Per i gruppi è prevista una serata con musica popolare dal vivo, all'interno della sala ricreativa del ns. hotel oppure, nel ns. suggestivo giardino, offerta al Gruppo dalla Direzione dell'Hotel, senza alcun supplemento alla tariffa.

- Trattamento HB (mezza pensione)
€ 35,00 a persona al giorno incluse bevande standard ai pasti (vino della casa e minerale)
- Trattamento FB (pensione completa)
€ 45,00 a persona al giorno incluse bevande standard ai pasti (vino della casa e minerale)

Si sottolinea, inoltre, che il ns hotel dispone di n. 29 camere, potenzialmente tutte singole, doppie/matrimoniali e triple; dotate di servizi privati con doccia (n. 25 camere) e vasca (n. 4 camere); aria condizionata/riscaldamento inclusi nella tariffa, TV , telefono. Dalle sale e dalle camere dell'hotel l'eccezionale vista panoramica vi permetterà di spaziare con lo sguardo su tutto il canale d'Otranto. A 500 metri la discesa al mare più vicina, nei pressi della Grotta Zinzulusa, visitabile nel periodo da Voi richiesto. HOM vi attende in un'oasi di pace e tranquillità, all'interno di uno splendido uliveto secolare, a poche centinaia di metri dal centro storico e dal porticciolo turistico(come potete visionare dalle foto presenti sul ns. sito internet www.orsamaggiore.it)

Il ns. ristorante, presente da anni sulla Guida Michelin, può vantare una cucina tradizionale e genuina, in grado di abbinare il gusto del mare con i sapori della ns. terra, per soddisfare le richieste anche degli ospiti più esigenti.

Indichiamo, di seguito, 3 proposte di menù tipici della nostra cucina:

1) Aperitivo con "pittule"

(frittelle tipiche del salento composte da: farina, pomodoro capperi, acciughe)

Primo piatto: Pasta fagioli e cozze
Secondo piatto: Pesce spada al gratin
Contorno: Verdure grigliate
Dessert

2) Aperitivo: Bruschette mediterranee

Primo piatto: Orecchiette alla leccese
Secondo piatto: Pezzetti di cavallo in pignata
Contorno: Patate al forno
Fantasia di frutta

3) Aperitivo: Verdure in pastella e crocchette di patate

Primo piatto: Risotto ai frutti di mare
Secondo piatto: Cozze di terra d'Otranto
Contorno: Insalata mediterranea
Sorbetto

In attesa di gradito riscontro, cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti

La direzione
HOM