




RISTORANTE
PARCO DELLE TERME
BOARIO TERME - Bs

Menù a Mille Mani

Show Cooking

La parte più spettacolare dei piatti elaborati e preparati dal vivo

Un nuovo spazio dove poter trascorrere una serata in un ambiente elegante e creato per l'occasione per vivere una stagione invernale all'insegna dell'eleganza... Lo storico Salone Igea ha assunto le sembianze di un locale fashion dove cenare comodamente seduti degustando piatti innovativi e menù selezionati, creati dal rinnovato Team di chef del Gruppo Zani e ospiti d'eccezione.

Il Gruppo Zani azienda operante nel mondo del Food, vuole utilizzare lo Show Cooking come strumento spettacolare e divertente, per entrare in contatto con il pubblico e far così conoscere ed apprezzare la sua longeva professionalità e i suoi piatti cucinati davanti al pubblico in sala.

Il Ristorante Parco delle Terme, un'ambientazione ideale per chi desidera festeggiare un avvenimento speciale, trascorrere una serata romantica o in compagnia di amici con ottima musica live.

Il nostro staff con la sua professionalità e competenza, saprà accogliervi e intrattenervi soddisfacendo al meglio ogni vostra esigenza.



*Il Carpaccio di Spada con crudité di verdure julienne
pomodori secchi zenzero e lime*

Un piatto dal profumo esotico e mediterraneo... Un tripudio di sapori, dove la radice di zenzero originaria dell'estremo oriente, dal sapore rinfrescante, con un sentore di limone pungente e caldo, dona al piatto il perfetto equilibrio tra la parte grassa e la parte acida. Un filo di olio extra vergine di oliva della valle per completare e donare un pizzico di appartenenza al territorio

... Un'incursione in Cucina ...

*Il Francetto di Tonno
al sesamo con germogli di insalata e pesto leggero*

Il Tonno Pinna Gialla pescato nel Mar Mediterraneo, ricco di grassi buoni (omega 3), passato in semi di sesamo originario dell'India e dell'Africa dove ancora oggi è considerato un simbolo di immortalità e legato ai culti sacri. Per il mondo occidentale i semi di sesamo essendo ricchi di acidi oleici, riducono il livello di colesterolo, e ricchi di principi antinvecchiamento.



QUANDO:	Dal 22 Ottobre ogni Venerdì e Sabato sera
DOVE:	SALONE IGEA Terme di Boario – Darfo Boario Terme
ORARIO:	Dalle 19.30 alle 02.00
MENU':	Alla carta oppure personalizzato per gruppi
INGRESSO:	Pedonale: ingresso principale Terme di Boario Viale Terme, 3
PARCHEGGIO:	Riservato e gratuito In auto: Viale Igea, 3 – Ex Cinema Sorgente
PROGRAMMA:	Cena - Show Cooking - musica live
AMBIENTE:	Spazioso con zone riservate
PREZZI:	Adatti al tipo di cena
PRENOTAZIONI:	Aurelio Zani cell. 3487062697

RISTORANTE

PARCO DELLE TERME

Salone Igea - Nel Parco delle Terme di Boario (BS)

Viale Terme 3

Tel: 0364.598938 - 348.7062697

email: info@zani-catering.it