

Il tuo dopo-fiera al Continental

Hotel Continental Rimini è pronto ad accogliere aziende e team con spazi versatili, ambienti eleganti e proposte completamente personalizzabili.

Dall'apericena informale alla cena servita più esclusiva, fino alle esperienze culinarie di gruppo, ogni soluzione è studiata per rendere unico il tuo dopo-fiera.



Aperitivo

Una selezione di proposte calde e fredde, tra cui: focaccia al sale dolce di Cervia, pizza e panzerotti fritti, crudo di Parma, vitello tonnato, insalatina di polpo, piadina romagnola e cassoni farciti.

Piatti indicativi e completamente personalizzabili in base alle esigenze.

Il tutto arricchito dal nostro **Cooking Show** con Paella de Marisco. Per concludere, le Dolcezze dello Chef: spuma di robiola, tiramisù e frutta fresca. Beverage: selezione di Trebbiano, Sangiovese e Prosecco, acqua minerale e caffè.

a partire da € 30

Cena a Buffet

Un formato informale ma ricco, ideale per chi desidera un dopo-fiera conviviale e dinamico.

Un ampio buffet con antipasti sfiziosi, una selezione di tre primi e tre secondi, contorni e la golosa Isola dei Dolci del nostro Chef.

a partire da € 45



Menu di Terra

Una proposta raffinata per il dopo-fiera, con un percorso di piatti di carne e ingredienti stagionali. La cena servita prevede quattro portate studiate per offrire un'esperienza curata e piacevole. Di seguito un esempio:

*L' ANTIPASTO Vitello tonnato ai germogli Bio
IL PRIMO Passatello Romagnolo con guanciale, spinacino fresco e pecorino di fossa a scaglie
IL SECONDO Filetto di manzo in riduzione di aceto balsamico
Patate gratinate ed erbe di campo
IL DESSERT Foresta Nera*

a partire da € 55

Menu di Mare

Un'esperienza dedicata ai sapori dell'Adriatico, tra ricette eleganti e pescato selezionato. La cena servita include quattro portate di mare pensate per una serata di relax o networking post-fiera. Di seguito un esempio:

*L'ANTIPASTO Tentacolo di polpo arrostito su crema di patate e zenzero
IL PRIMO Passatello Romagnolo vongole e zucchine
IL SECONDO Filetto di ombrina in crosta mediterranea su giardinetto di verdure di stagione
IL DESSERT Spuma di mascarpone con fragoline poché*

a partire da € 65



Cooking Class Experience ☆

Un'esperienza unica e coinvolgente: prima della cena, il tuo team partecipa a un mini corso di cucina con il nostro Chef.

Insieme preparerete i passatelli fatti a mano, che verranno poi serviti durante la cena. Un modo divertente e originale per rafforzare lo spirito di squadra.

Ogni proposta è completamente personalizzabile:
spazi ampi, flessibili e adatti a ogni budget.
Contattaci per creare insieme la tua serata ideale dopo la fiera.
Telefono-Whatsapp +39 0541 391300
continental@hotelcontinentalrimini.it

Viale Vespucci 40 - Marina Centro Rimini