

Comunicato stampa

Alle redazioni della stampa scritta e parlata

Con preghiera di pubblicazione/divulgazione

Dal 15 giugno alle 15 agosto 2009 - Rassegna Gastronomica Mediorientale all' Hotel Splendide Royal di Lugano.

Gli intriganti sapori ed aromi del Medio Oriente arrivano a Lugano allo Splendide Royal, per offrire agli ospiti locali una magica alternativa alle notti estive sul Lago Ceresio.

I due chef del Madinat Jumeirah Resort di Dubai – uno di origine siriana e l'altro libanese - forti della loro altissima professionalità, saranno i protagonisti della Rassegna Gastronomica Mediorientale al **ristorante “La Veranda” al coperto e en plein air su “La Terrazza” dello Splendide Royal, dal 15 giugno al 15 agosto, tutti i giorni per cena dalle 19 alle 23.** Oltre alle varie portate del menu mediorientale à la carte, i palati raffinati e curiosi avranno anche a disposizione un **menu degustazione.**

Ricchissime le proposte degli chef mediorientali, capaci di sublimare palati raffinati con manicaretti e leccornie di ogni specie, risultato della combinazione originale di vegetali, pesce e carni.

Nel menu spicca una **varietà di antipasti (mezzeh in arabo) freddi**, dalla classica purea di ceci freschi - **Hummus** - alle diverse preparazioni a base di melanzane, alle fresche insalate, ai filetti di pesce, ai gamberi e allo yogurt. Gli **antipasti caldi** presentano abbinamenti tra carni (agnello e pollo) e legumi, stufati o formaggio **Akawi** avvolto in pasta fillo e fritto, piatti aromatizzati con aglio, cipolla, coriandolo, limone o salsa al melograno.

Grande l'assortimento di **frutti di mare** marinati all'araba, accompagnati da riso al cumino. Immane lo **Shawarma** di pollo oppure di manzo.





SPLENDIDE ROYAL
LUGANO

Dalla **griglia** provengono le costolette o il filetto d'agnello a cubetti, le **Kafta Kebab** (polpettine) sempre d'agnello, e il pollo marinato, il tutto insaporito dall'uso sapiente delle spezie.

Concludono il menu **dessert tentatori**, come i classici budini arabi di riso e latte aromatizzati all'acqua di rose o le dolcissime sfogliatine ripiene di noccioline, pistacchi e mandorle.

Vi aspettiamo allo Splendide Royal!

Per maggiori informazioni si prega di visitare il nostro sito Web:

<http://www.splendide.ch/manage/upload/PacchettiOfferte/Middle5FEastern5FFood5FFestival.pdf>

o di contattare:

Daniela Gugliotta, Sales & Marketing Manager all'Hotel Splendide Royal telefonicamente allo 091 / 986 1717 o via e-mail : sm@splendide.ch.

Lugano, 10 giugno 2009