



Mastermeeting.it

5 novembre 2012

**MASTER
MEETING**

NEWSLETTER

PUBBLICITÀ

ABBONAMENTI

THE WAY AHEAD FOR YOUR QUALITY BUSINESS
INFORMAZIONE, SCAMBI E INCONTRI NEL MONDO DEL TURISMO

Home

Rubriche

Publicazioni

Servizi

Eventi

Premio Excellent

Ricerca strutture

Market place

Company

People

Trend

Destination

Gossip hotel



CINQUE GUSTI PER CINQUE PETALI AL "TAVOLO FRIZZANTE"

Fino al 15 dicembre, l'ispirazione di Fabio Baldassarre incontra le emozioni degli champagne Marguerite Guyot

Ogni sera, fino al 15 dicembre, il prestigioso tavolo in cucina del ristorante Unico di Fabio Baldassarre, diventerà il "Tavolo Frizzante" e ospiterà irripetibili cene accompagnate dalle fantastiche bollicine degli Champagne Marguerite Guyot. Ai privilegiati che siederanno all'ambita tavola, dove si cena a contatto con la mitica cucina del grande chef stellato, sarà proposto ogni sera un menù a sorpresa di cinque portate, ciascuna delle quali sarà abbinata a uno dei cinque Champagne della Maison di Florence Guyot. Cinque gusti per cinque petali: ogni sera, nel ristorante più alto di Milano (è al ventesimo e ultimo piano del Grattacielo WJC), nascerà un originale "blind menù" creato secondo le migliori offerte del mercato del giorno, l'umore di Fabio e le "emozioni" di Flo. Il "Tavolo Frizzante" sarà riservato a pochi: saranno al massimo otto le persone che vivranno l'emozione di un percorso non solo enogastronomico ma anche conviviale: nelle prime due serate Fabio e Florence saranno infatti in sala per divertirsi al tavolo con i Clienti. Il costo di una cena al "Tavolo Frizzante" sarà di 1000 euro per otto persone, Champagne incluso. Nello stesso periodo sarà allestito nella cucina di Unico un vero e proprio muro di Champagne "pret-à-porter": il cliente potrà acquistare il proprio Champagne su misura.