



CONVENZIONE ALBERGHIERA 2017

AICS Associazione Italiana Cultura e Sport – Via Enrico Fermi, 228 – VICENZA

Tel: 0444 565665 – Cell: 348 8084550 – E-mail: aicsvi@goldnet.it

Cortese Attenzione Sig. Elio Rigotto

L'HOTEL FRACANZANA è lieto di proporre le tariffe preferenziali valide per l'Anno 2017

| Pernottamento e prima colazione | VOSTRA CONVENZIONE |
|--|---|
| Camere Classic Doppie, Triple o Family | Sconto del 15 % sulla tariffa della camera su presentazione della tessera |

Le tariffe indicate sono comprensive di IVA al 10%. S'intendono a camera, a notte, prima colazione a buffet offerta. La prima colazione viene servita dalle 7:00 alle 10:00.

Le tariffe sono valide fino al 31/12/2017 eccetto nei periodi fieristici qui sotto indicati.

CALENDARIO FIERISTICO

19/01/2017 – 24/01/2017 compreso (FIERA DELL'ORO)

08/04/2017 – 11/04/2017 compreso (VINITALY VERONA)

22/09/2017 – 26/09/2017 compreso (FIERA DELL'ORO)

26/09/2017 – 29/09/2017 compreso (MARMOMACC)

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- La prenotazione deve essere confermato tramite e-mail o fax e garantito dall'azienda o da un numero di carta di credito
- Le tariffe di convenzione non sono valide nei periodi fieristici sopra indicati
- La prenotazione può essere cancellata senza penale fino alle ore 16:00 del giorno di arrivo: dopo tale momento verrà addebitata una penale pari alla prima notte del soggiorno previsto.
- Il pagamento è sempre previsto alla partenza salvo accordi diversi

HOTEL FRACANZANA - Via Fracanzana 3, 36054 Montebello Vicentino (VI), C.F.-P.I.: 03914500248, ☎+39 0444 649521 - 649023

✉info@fracanzana.com 📠commerciale@fracanzana.com 🌐www.fracanzana.com

RISTORAZIONE:

Per i tesserati AICS:

- **Pranzo** piatto unico a scelta dal Menù Convezione: **Euro 15,00**
(escluse bevande)
- **Cena** a scelta dal Menù Convezione: **Euro 25,00**
1 primo – 1 secondo con contorno – 1 dessert – 1 bottiglia d'acqua

SOSTA CAMPER:

| PIAZZOLA | VOSTRA CONVENZIONE |
|--------------------------------|--------------------|
| Giugno/Luglio/Agosto | Sconto del 15% |
| Gli altri mesi | Sconto del 20% |
| Sosta per carico/scarico acqua | Sconto del 20% |

Prezzo compressivo di corrente elettrica a 220 volt, carico/scarico, bagni riscaldati, lavanderia e tutte le strutture esterne (area attrezzata barbecue, area percorso vita e area giochi per bambini).

Possibilità di noleggio biciclette con a disposizione dei clienti un officina per effettuare eventuali riparazioni.

Data, Timbro e firma dell'azienda per accettazione:




Hotel Fracanzana

La Fracanzana S.r.l.
 Via Fracanzana, 3 - 36054 Montebello Vicentino (VI)
 Tel. 0444 649521
 mail: lafracanzana@gmail.com
 P. IVA - C.F. 03914500248

Ristorante La Fracanzana
Menù Convezione Aziendale € 25,00
(1 primo, 1 secondo, 1 dessert a scelta)

Primi Piatti

Bigoli al torcio (pasta fresca) al ragù
Gnocchi di patate De.Co. burro e salvia
Maccheroncini (pasta fresca) con ragù di cinghiale e trombette nere
Risotto stagionato 22 mesi De Tacchi con zucca e Taleggio
Spaghetti aglio olio e peperoncino

Secondi Piatti

Spezzatino di vitello alle verdure con purè di patate De.Co
Scaloppina di maiale con funghi porcini con contorni di stagione
Coniglio disossato farcito con radicchio di Treviso
Petto di galletto dorato con contorni di stagione
Coppa di maiale alla brace
Tagliata di manzo alla brace
Ossobuco di maiale con funghi

Dessert

Semifreddo con amaretti di Saronno e cioccolato fondente
Gelato fior di latte, cacao
Sorbetto al Mandarino Rosa
Torta Rustica Di Mele Con Salsa Vaniglia

Menù Comprensivo di acqua minerale
(Vino e Caffè a Parte)



Ristorante Fracanzana

Piatti Unici del Mezzodì €. 15,00

Dal lunedì al venerdì (bevande escluse)

*Nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda e
verdurine in agretto del nostro chef*

Risotto stagionato 22 mesi De Tacchi con zucca e taleggio

Risotto stagionato 22 mesi De Tacchi con radicchio tardivo e vino rosso

Lasagne con coniglio e broccolo fiolaro

Bigoli al torcio fatti in casa con ragù d'anatra

(Nell'attesa verrà servito un appetizer di polentina morbida con fonduta)

Insalatona "Fracanzana"

Insalata mista con tonno, patate lessate, uova sode, pomodoro e carote

A scelta con: asiago pressato D.O.P. o mozzarella Fior di latte

Ossobuco di maiale alla senape di Meaux e purè di patate De.Co. di Selva di Trissino

Spezzatino di vitello ai funghi di bosco con polenta morbida

Petto di galletto allevato a mais con contorni di stagione

Brasato di guance di sorana con purè

Baccalà alla Vicentina con polentina morbida