



# Winter Garden Hotel

La presenza interna all'hotel di un ristorante prestigioso – L'Officina – è assoluta garanzia per l'organizzazione di momenti conviviali di qualità: dal coffee break al lunch, dall'aperitivo alla cena più formale. Il tutto caratterizzato dalla scelta di materie prime d'eccezione, accompagnate da una carta dei vini preziosa e innovativa



**L** Winter Garden Hotel è un moderno e accogliente 4 stelle, a soli due km dall'aeroporto di Milano-Bergamo, dotato di 3 ampie sale meeting e di una raffinata SPA.

## Hi-Comfort, Low-Stress, con servizio in house

Concepito come luogo dal benessere diffuso, l'hotel è stato progettato per trasmettere ai propri ospiti un'intensa sensazione di calma e relax fin dal primo ingresso, come sottolinea anche il suo pay off: Hi-Comfort, Low-Stress, grazie alla cura dei dettagli e alla professionalità del personale. La stessa attenzione si ritrova nella

proposta culinaria del Winter Garden Hotel, espressa attraverso il prestigioso ristorante L'Officina e il frizzante Lounge Bar OnyxCafé. «L'importanza di un servizio in-house», spiega la Direzione della struttura, «è fondamentale ed è in linea con la nostra filosofia dell'accoglienza. Durante un evento avere un unico interlocutore anche per il catering significa avere un'organizzazione più fluida, un'ottimizzazione dei tempi di lavoro e quindi meno stress per chi deve gestire l'evento».

## L'Officina: eccellenze del territorio rivisitate con creatività e una pregiata carta dei vini

Ogni proposta di questo elegante ristorante è ispirata al concetto di "Nuova cucina italiana" i cui punti fermi sono la qualità delle materie prime utilizzate, la ricerca





delle eccellenze del territorio e la creatività nel lavorarle. «Fondamentale per la riuscita dei nostri piatti è la scelta dei prodotti, effettuata in base alla loro freschezza, alla stagionalità e alla tracciabilità», spiega la direzione dell'hotel. Nello stesso tempo, «anche le tecniche di preparazione rispettano il valore delle materie prime mantenendone integre le proprietà nutritive e organolettiche. Utilizziamo cotture a basse temperature e anche il servizio è scrupoloso, attento, ma mai invasivo». I piatti de L'Officina saranno graditi non solo a chi desidera scoprire ed apprezzare i gusti locali, ma anche a coloro che, già conoscendo la cucina della zona, rimarranno stupiti da proposte originali e abbinamenti tutt'altro che scontati. Le proposte culinarie si accompagnano a un'altrettanto ricca carta dei vini. «La scelta delle nostre etichette», continua la direzione, «valorizza le eccellenze del territorio italiano, proponendo anche nomi di realtà locali meno note, che sono autentiche chicche in grado di offrire agli ospiti del ristorante un'esperienza nuova e mai scontata».



### Un elegante cornice in stile minimalista per pranzi e momenti conviviali di qualità

L'ambiente de L'Officina, elegante ma sobrio, è stato attentamente curato in ogni dettaglio: un'unica sala, affacciata sul giardino interno, arredata secondo uno stile lineare e minimalista, ma comunque caldo e accogliente, si presta ad ospitare pranzi di lavoro e serate più formali. La capienza massima del ristorante è di 140 coperti: per eventi con un numero superiore di partecipanti, si può usufruire delle altre ampie sale interne dell'hotel.

### Onyx Cafè: da non perdere l'aperitivo che d'estate è anche dehor

Nello spazio informale e rilassato del Lounge bar Onyx Cafè, l'ospite può sostare per una pausa caffè, gustare un light lunch o snack dolci e salati, oppure sperimentare l'originale proposta di vini, liquori e champagne. Indimenticabile l'ora dell'aperitivo, un momento di convivialità in cui i Barman dell'hotel sapranno conquistare gli ospiti con cocktail equilibrati ma sorprendenti e con le interessanti birre artigianali del territorio. Durante la bella stagione il Lounge Bar offre anche un piacevole dehor estivo nell'affascinante giardino adiacente.

### Meeting per ogni esigenza e "boarding break" per chi parte all'alba

L'offerta Meeting del Winter Garden Hotel spazia dagli immancabili coffee break e lunch, a cui si riserva un'attenzione particolare nella scelta degli ingredienti e nella loro presentazione. Le proposte soddisfano ogni tipo di esigenza: aperitivi, cene e iniziative varie come team cooking e degustazioni guidate, in hotel o nelle cantine dei produttori.

### Colazione al bar a partire dalle 4 del mattino

A colazione, infine, l'ospite troverà un'ampia e gustosa scelta che spazia dal dolce al salato, con proposte locali e un'attenta selezione di prodotti Gluten-Free. E per chi ha necessità di mettersi in viaggio nelle prime ore del mattino, l'Hotel ha pensato a un servizio aggiuntivo e gratuito, il "Boarding break": un piccolo ristorante disponibile già dalle ore 4 e allestito presso il bar dell'hotel.

Silvia Fissore