

FESTIVE SEASON

LET THE MAGIC HAPPEN



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE

23.11.23.....p. 02
FESTA DEL RINGRAZIAMENTO
THANKSGIVING

10.12.23.....p. 04
THE REDS & THE WHITE CENA DI BENEFICENZA
THE REDS & THE WHITE CHARITY DINNER

17.12.23.....p. 06
OPEN DAY 2023
OPEN DAY 2023

24.12.23.....p. 10
CENA DELLA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE DINNER

25.12.23 - 26.12.23 - 30.12.23 - 01.01.24.....p. 12
BRUNCH DELLE FESTE
FESTIVITIES BRUNCH

31.12.23.....p. 14
GALA DI CAPODANNO
NEW YEAR’S EVE GALA

07.12.23 - 07.01.24.....p. 18
TEA TIME NATALIZIO
CHRISTMAS TEA TIME

07.12.23 - 07.01.24.....p. 20
APERITIVO ALL’ATRIUM BAR
ATRIUM BAR APERITIVO

PACCHETTI REGALO.....p. 24
GIFT VOUCHER

IL TUO EVENTO AL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE
YOUR FESTIVE EVENT AT FOUR SEASONS HOTEL FIRENZEp. 28





23.11.23

FESTA DEL RINGRAZIAMENTO THANKSGIVING DAY

In occasione della Festa del Ringraziamento saranno disponibili alcuni piatti speciali nei menu del nostro ristorante Il Palagio e di

Atrium Bar:

On Thanksgiving, enjoy a special selection of dishes at Il Palagio and

Atrium Bar:

Fagiolini verdi in casseruola, patate dolci e sciroppo d'acero

Green beans casserole, sweet potatoes and maple syrup

27 EURO

Maccheroni al formaggio e aragosta

Lobster mac and cheese

44 EURO

Tacchino, purè di patate dolci e zucca, cavolo nero

e salsa di mirtilli alla paprika

*Turkey, sweet potatoes and pumpkin purée, black kale,
and cranberry sauce with paprika*

46 EURO

Torta alla zucca e noci pecan

Pumpkin and pecan pie

20 EURO

10.12.23

THE REDS & THE WHITE CENA DI BENEFICENZA
THE REDS & THE WHITE CHARITY DINNER

Palazzo della Gherardesca

Cena e asta di beneficenza a favore della Patrizio Cipollini Foundation con menù a base di tartufi di San Miniato e intrattenimento musicale all'interno della Lobby del Palazzo della Gherardesca.

Sponsor della serata: Savini Tartufi e Angelini Wines & Estates

225 EURO A PERSONA

(vini inclusi)

...

*Charity auction dinner supporting the Patrizio Cipollini Foundation with dedicated truffle menu and live music inside
Palazzo della Gherardesca's Lobby.*

Event sponsors: Savini Tartufi and Angelini Wines & Estates

225 EURO PER PERSON

(wines included)





17.12.23

OPEN DAY 2023

Giardino della Gherardesca

Domenica 17 dicembre dalle ore 10 alle ore 16

Evento di solidarietà nel Giardino della Gherardesca, con intrattenimento a tema e proposte gourmet dalle migliori realtà locali. I ricavi della giornata saranno devoluti all'Associazione Tumori Toscana e all'Associazione Toscana Idrocefalo e Spina Bifida.

Ingresso al parco: offerta minima di 1 euro per adulto

...

Sunday December 17th from 10am to 4pm

Charity event in the Gherardesca Garden, with entertainment and gourmet food stations from the best local producers and restaurants. All the proceeds will be donated to Associazione Tumori Toscana and to Associazione Toscana Idrocefalo and Spina Bifida.

Park entrance: donation starting from 1 euro per adult







24.12.23

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

Polpo al torcione e arrostito, tartufo nero pregiato e patate del Mugello

Roasted octopus, black truffle and Tuscan Mugello potatoes

• • •

Terrina di foie gras d'oca al Vin Santo, mele al cardamomo e pan brioche

Foie gras terrine, Vin Santo, cardamom apples and brioche bread

• • •

Anolini ripieni di Parmigiano Reggiano in brodo vegetale

Parmigiano Reggiano stuffed anolini pasta in vegetable broth

• • •

Cappone ripieno alle mele cotogne e castagne con polenta incatenata

Quinces stuffed capon with chestnuts, polenta and kale

• • •

Panforte con gelato al marsala

Panforte with Marsala wine ice cream

• • •

Panettone, zabaione e Vin Santo

Panettone with Vin Santo Zabaione

190 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE
il costo include un calice di Spumante Ferrari di benvenuto

190 EURO PER PERSON DRINKS EXCLUDED
the cost includes a welcome glass of Ferrari Spumante

25.12.23 - 26.12.23 - 30.12.23 - 01.01.24

BRUNCH DELLE FESTE **FESTIVITIES BRUNCH**

Il Brunch più amato in città nei giorni più speciali dell'anno. Dalle 12:30 alle 15.

25 dicembre

170 EURO A PERSONA

con Champagne Laurent Perrier Brut bottom-less e vini selezionati

26 dicembre

120 EURO A PERSONA

con vini selezionati

30 dicembre

120 EURO A PERSONA

con vini selezionati

1 gennaio

EURO 140 A PERSONA

con calice di Spumante Ferrari di benvenuto e vini selezionati

Spend the most magical days at the most loved brunch in town. From 12:30pm to 3pm.

December 25th

170 EURO PER PERSON

Champagne Laurent Perrier Brut bottom-less and selected wine included

December 26th

120 EURO PER PERSON

selected wines included

December 30th

120 EURO PER PERSON

selected wines included

January 1st

140 EURO PER PERSON

welcome glass of Ferrari Spumante and selected wines included





31.12.23

GALA DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE GALA

Menù a cinque portate e intrattenimento musicale per festeggiare l'inizio di un nuovo anno
ballando nella splendida cornice del cortile di Palazzo della Gherardesca.

*Five-course menu and musical entertainment to celebrate the beginning of a new year dancing
in the splendid setting of Palazzo della Gherardesca.*

Terrina di pesci del Tirreno, caviale, giardiniera di verdure e pan brioche
Tyrrhenian Sea fish terrine, caviar, pickled vegetables and brioche bread

• • •

Branzino di lenza arrostito, sedano rapa e ristretto di scoglio
Roasted sea bass, celeriac and seafood reduction

• • •

Tortellini della tradizione in brodo di gallina del Val d'Arno
Traditional Tortellini with Val d'Arno Tuscan chicken broth

• • •

Guancia di vitello brasata al Brunello, cremoso di patate e lenticchie della Val d'Orcia
Veal cheek braised with Brunello wine, creamy potatoes and Val d'Orcia lentils

• • •

Spuma al cioccolato bianco, sesamo nero, litchi e lime
White chocolate light mousse with black sesame, lychee and lime

485 EURO A PERSONA

incluso acqua, caffè, un calice di benvenuto di Champagne Krug e accesso al Midnight Bacco's Party in Lobby

485 EURO PER PERSON

including water, coffee and welcome apertiv with a glass of Champagne Krug and access to Midnight Bacco's Party









07.12.23 | 07.01.24

TEA TIME NATALIZIO

CHRISTMAS TEA TIME

Con le miscele natalizie di La Via del Tè Firenze

Dalle ore 16 alle ore 18

Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich,
scones e biscotteria

40 EURO A PERSONA

Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich, scones
e flute di champagne

58 EURO A PERSONA

...

With Christmas tea blends of La Via del Tè Firenze

From 4 pm until 6 pm

Tea with pastries, sandwiches, scones, and biscuits

40 EUR PER PERSON

*Tea with pastries, sandwiches and scones
and a flute of champagne*

58 EUR PER PERSON

07.12.23 | 07.01.24

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR **ATRIUM BAR APERITIVO**

Assaggio di Panettone della Gherardesca accompagnato da
Louis XIII Cognac by Remy Martin (1cl)

95 EURO A PERSONA

Aperitivo con 10 grammi di caviale Giaveri Osietra Classic
e flute di champagne

80 EURO A PERSONA

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626 450 oppure 055 2626 470 - ilpalagio@fourseasons.com

...

Panettone della Gherardesca tasting, served with

Louis XIII Cognac by Remy Martin (1cl)

95 EURO PER PERSON

Aperitivo with 10 grams of Giavieri caviar and champagne flute

80 EURO PER PERSON

For information and reservations:

+39 (055) 2626 450 or +39 (055) 2626 470 - ilpalagio@fourseasons.com









PACCHETTI REGALO ENOGASTRONOMICI

FOOD & WINE EXPERIENCES

Brunch domenicale per 2 persone con vini pre-selezionati inclusi

Sunday Brunch for two with pre-selected wines included

240 EURO

Cena a Il Palagio con menù degustazione di cinque portate per due persone e abbinamento vini pre-selezionati

Dinner at Il Palagio with five-course tasting menu for two people and pre-selected wine pairing

460 EURO

Cena Romantica per due persone nella nostra Cappella

(Aperitivo, cena di quattro portate, allestimento floreale ed affitto della location con un cameriere dedicato, vini esclusi)

Romantic Dinner for two in our Chapel (wines excluded)

900 EURO

Cena Romantica per due persone nella nostra Terrazza Altana

(Aperitivo, cena di quattro portate, allestimento floreale ed affitto della location con un cameriere dedicato, vini esclusi)

Romantic Dinner for two on our Altana Terrace (wines excluded)

1500 EURO

Panettone della Gherardesca (1 kg)

Della Gherardesca Panettone (1 kg)

55 EURO

Per informazioni e prenotazioni: 055 2626450 - ilpalagio@fourseasons.com

For information and reservations: +39 055 2626450 - ilpalagio@fourseasons.com

PACCHETTI REGALO SPA

GIFT VOUCHERS SPA

Hydrafacial - Sofisticato trattamento viso, volto ad ottenere una profonda pulizia della pelle e un aspetto luminoso e idratato.

Hydrafacial - An innovative treatment with a patented hydrodermabrasion methodology aimed at obtaining deep cleaning of the skin for a radiant, purified and hydrated appearance

265 EURO

Crystal Gems - La sinergia delle vibrazioni di antichi cristalli australiani ed essenze vegetali aromaterapiche stimolano l'armonia di mente, corpo e spirito attraverso un massaggio con gemme calde, perfetto per riequilibrare il proprio stato interiore e portare ad un rilassamento profondo.

Crystal Gems - The vibrations of old Australian crystals combined with aromatherapy based on plant extracts stimulate the harmony of mind, body and spirit. This hot gemstones massage ensures a deep state of relaxation and realignment of the chakras.

195 EURO

Beauty Day: un percorso di bellezza che include piega e make up

Beauty Day: a beauty ceremony including hair styling and make up

140 EURO

Una Gym membership annuale Silver

Gym Silver Annual Membership

2000 EURO

I voucher non possono essere usati durante i giorni festivi.

Per informazioni e prenotazioni: 055 2626 630 - spa.firenze@fourseasons.com

Vouchers cannot be used on festivities.

For information and reservations: +39 (055) 2626 630 - spa.firenze@fourseasons.com



IL TUO EVENTO AL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE YOUR FESTIVE EVENT AT FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE

Trascorrete il momento più magico dell'anno al Four Seasons Hotel Firenze: fin dal vostro ingresso, verrete avvolti dall'atmosfera incantata delle installazioni natalizie di Vincenzo Dascanio.

Il menù dello Chef Paolo Lavezzini delizierà i vostri ospiti e il nostro team di Eventi vi permetterà di realizzare l'evento più adatto alle vostre esigenze in una delle nostre sale private.

FOUR SEASONS CATERING TEAM

catering.florence.dst@fourseasons.com - 055 2626 237

...

Spend the most wonderful time of the year at the Four Seasons Hotel Firenze: from the first step into our Hotel you will be surrounded by the enchanting atmosphere of our magical lobby, decorated by Vincenzo Dascanio.

Guest will have the chance to enjoy a personalized menu created by our Chef Paolo Lavezzini and a private event completely tailor made for you by the Catering Team.

FOUR SEASONS CATERING TEAM

catering.florence.dst@fourseasons.com - +39 055 2626 237



Bianchi & Mezzanotte

Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €
Belgian Beer Millennium 2013	10,00 €







FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE