



# FESTIVE SEASON

LET THE MAGIC HAPPEN



FOUR SEASONS

HOTEL  
FIRENZE

24.11.22.....	p. 02
<b>FESTA DEL RINGRAZIAMENTO</b> THANKSGIVING	
11.12.22.....	p. 04
<b>THE REDS &amp; THE WHITE CENA DI BENEFICENZA</b> THE REDS & THE WHITE CHARITY DINNER	
18.12.22.....	p. 06
<b>OPEN DAY 2022</b> OPEN DAY 2022	
24.12.22 - 25.12.22.....	p. 10
<b>CENA DELLA VIGILIA DI NATALE I CENA DI NATALE</b> CHRISTMAS EVE DINNER I CHRISTMAS DINNER	
25.12.22 - 26.12.22 - 01.01.23.....	p. 12
<b>BRUNCH DI NATALE I SANTO STEFANO I CAPODANNO</b> BRUNCH: CHRISTMAS I THE DAY AFTER CHRISTMAS I NEW YEAR	
31.12.22.....	p. 14
<b>GALA DI CAPODANNO</b> NEW YEAR'S EVE GALA	
07.12.22 - 8.01.23.....	p. 18
<b>TEA TIME NATALIZIO</b> CHRISTMAS TEA TIME	
07.12.22 - 8.1.23.....	p. 20
<b>APERITIVO ALL'ATRIUM BAR</b> ATRIUM BAR APERITIVO	
<b>PACCHETTI REGALO</b> .....	p. 24
GIFT VOUCHER	
23.12.22 - 26.12.22.....	p. 28
<b>ATTIVITÀ PER BAMBINI</b> .....	p. 28
KIDS ACTIVITIES	
<b>IL TUO EVENTO AL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE</b> .....	p. 30
YOUR FESTIVE EVENT AT FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE	



24.11.22

## FESTA DEL RINGRAZIAMENTO THANKSGIVING DAY

In occasione della Festa del Ringraziamento saranno disponibili nel menu à la carte del nostro ristorante Il Palagio alcuni speciali piatti:

*On Thanksgiving, enjoy a special selection of dishes on our Palagio à la carte menu:*

Fagiolini verdi in casseruola, patate dolci e sciroppo di acero

*Green beans casserole, sweet potatoes and maple syrup*

27 EURO

Pasta e formaggio con aragosta

*Lobster mac and cheese*

44 EURO

Tacchino, purè di patate dolci e zucca, cavolo nero  
e salsa di mirilli alla paprika

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

46 EURO

Torta alla zucca e noci pecan

*Pumpkin and pecan pie*

20 EURO

11.12.22

**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 di Palazzo della Gherardesca.

Sponsor della serata: Savini Tartufi e vini Ferrari

**225 EURO A PERSONA**

(vini inclusi)

...

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

*Event sponsors: Savini Tartufi and Ferrari wines*

**225 EURO PER PERSON**

(wines included)





18.12.22

## OPEN DAY 2022

Giardino della Gherardesca

Domenica 18 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 alla Patrizio Cipollini Foundation a sostegno di dieci giovani rifugiati che verranno inseriti nel mondo del lavoro in ambito ospitalità e alla Fondazione Tommasino Bacciotti, a favore di famiglie con bambini affetti da tumori cerebrali.

Ingresso al parco: offerta minima di 1 euro per adulto

...

*Sunday December 18th 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 the Patrizio Cipollini Foundation in support to ten young refugees willing to start working in the hospitality industry and the Tommasino Bacciotti Foundation, to support families including children affected with brain tumors.*

*Park entrance: donation starting from 1 euro per adult*





24.12.22 - 25.12.22

**CENA DELLA VIGILIA I CENA DI NATALE**  
**CHRISTMAS EVE DINNER I CHRISTMAS DINNER**

Lenticchie soffiate, Parmigiano Reggiano 36 mesi e pepe rosa

*Puffed lentils, Parmigiano Reggiano cheese aged 36 months cream and pink pepper*

• • •

Lardo di seppia alla brace, fagioli toscani e bottarga di tonno

*Grilled cuttlefish lard, Tuscan beans and tuna bottarga*

• • •

Polpo arrosto, patate e tartufo nero

*Roasted octopus, potatoes and black truffle*

• • •

Tagliatelle astice e caviale

*Tagliatelle with lobster and caviar*

• • •

Cappone ripieno alle mele cotogne e castagne, cavolo nero e scalogno

*Capon stuffed with quince and chestnut, kale and shallot*

• • •

Panforte e gelato al Marsala

*Panforte and Marsala Wine ice cream*

• • •

Panettone, zabaione e Vin Santo

*Panettone, eggnog and Vin Santo Wine*

190 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

190 EURO PER PERSON DRINKS EXCLUDED

25.12.22 - 26.12.22 - 01.01.23

**BRUNCH DI NATALE I SANTO STEFANO I CAPODANNO**  
**BRUNCH: CHRISTMAS I THE DAY AFTER CHRISTMAS I NEW YEAR**

Il Brunch più amato in città nei giorni più speciali dell'anno

25 dicembre

170 EURO A PERSONA

con champagne e vini selezionati

26 dicembre

120 EURO A PERSONA

con vini selezionati

1 gennaio

EURO 140 A PERSONA

con spumante e vini selezionati

Dalle 12:30 alle 15

*Spend the most magical days at the most loved brunch in town*

*December 25th*

**170 EURO PER PERSON**

*champagne and selected wines included*

*December 26th*

**120 EURO PER PERSON**

*selected wines included*

*January 1st*

**140 EURO PER PERSON**

*spumante and selected wines included*

*From 12:30pm to 3pm*







31.12.21

## **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.*

Ostriche e Caviale

*Oysters and Caviar*

•••

Barbabietola, alloro, mandorle e caviale Osietra

*Beetroot, almond, bay leaves and Osietra caviar*

•••

Orata scottata e marinata nei cipollotti, emulsione di pesce, mandarino e aneto

*Seared sea bream marinated in spring onion, fish emulsion, tangerine and dill*

•••

Dentice arrostito, sedano rapa e ristretto delle proprie teste

*Roasted red snapper, celeriac and fish emulsion*

•••

Tortelli di patate affumicate, stracotto di guancia di vitello e artemisia

*Tortelli stuffed with smoked potatoes, veal cheek stew and mugwort*

•••

Filetto di manzo, cavolfiore e tartufo nero

*Beef fillet, cauliflower and black truffle*

•••

Noci di macadamia pralinate, tamarindo e burro tostato

*Caramelized macadamia nuts, tamarind and brown butter ice cream*

450 EURO A PERSONA - INCLUSO UN DRINK

450 EURO PER PERSON INCLUDING ONE DRINK





07.12.22 | 08.01.23

**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, scones, and biscuits*

40 EUR PER PERSON

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

58 EUR PER PERSON

07.12.22 | 08.01.23

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

Aperitivo con ostriche e flute di champagne  
45 EURO A PERSONA

Aperitivo con 10 grammi di caviale Giaveri  
e flute di champagne  
80 EURO A PERSONA

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626 450 oppure 055 2626 470 - [ilpalagio@fourseasons.com](mailto:ilpalagio@fourseasons.com)

...

*Aperitivo with oysters and champagne flute*  
45 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](mailto: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 con menù degustazione per 2 persone con vini pre-selezionati inclusi

*Tasting menu dinner for two with pre-selected wines included*

440 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)*

50 EURO

Per informazioni e prenotazioni: 055 2626450 - [ilpalagio@fourseasons.com](mailto:ilpalagio@fourseasons.com)

*For information and reservations: +39 055 2626450 - [ilpalagio@fourseasons.com](mailto:ilpalagio@fourseasons.com)*

## PACCHETTI REGALO SPA GIFT VOUCHERS SPA

Gold Perfection - Trattamento viso da 50 minuti con nanotecnologie, oro 24K e potenti antiossidanti

*Gold Perfection - One 50-minute facial treatment with nanotechnology and precious active ingredients including 24K gold*

380 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](mailto:spa.firenze@fourseasons.com)

*Vouchers cannot be used on festivities.*

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





23.12.22 | 26.12.22

## ATTIVITÀ PER BAMBINI KIDS ACTIVITIES

Nella settimana di Natale, i più piccoli potranno divertirsi con numerose attività per tutti i gusti, tra cui l'arrivo di un ospite davvero speciale il 25 dicembre: Babbo Natale!

...

*On the Christmas week, little ones will have a lot of fun with several kids' activities to suit every taste.*

*Don't miss Santa Claus arrival on December 25th!*



## 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









FOUR SEASONS

HOTEL  
FIRENZE