

VareseNews

Sapori di primavera per il menù di Pasqua al Relais sul Lago

Pubblicato: Lunedì 6 Aprile 2009

✖ Sapori di primavera, ospitalità di alto livello e tante offerte per abbinare soggiorno e trattamenti benessere nella raffinata Spa "La Fonte". Sono queste le **proposte per la Pasqua 2009 dell'Hotel Relais sul Lago** (a Varese, sulle rive del lago, in località Schiranna in via Macchi 61).

Per il pranzo di Pasqua, lo chef Maurizio Santinon – alla guida del Ristorante "Sergio 1950" (segnalato dalle guide Gambero Rosso e Michelin) – propone **tutti i sapori più freschi e raffinati della primavera**. Si apre con asparagi, uova di quaglia e crema di parmigiano, seguiti da faraona in crepinette con fave e fondo alla maggiorana. Semplici e raffinati i ravioli di borragine con burro e aromi, seguiti da capretto al forno con bouquet di miniverdure. Chiusura in dolcezza con i dessert e la piccola pasticceria della casa.

✖ Per vuole abbinare al pranzo un soggiorno relax con i trattamenti della Spa "La Fonte", il Relais sul lago propone diverse **formule interessanti per tutto il periodo pasquale**: dall'offerta "Pasqua e Benessere" (con **una vera e propria "notte bianca" alla Spa**) alla possibilità di abbinare a prezzi particolarmente interessanti Pasqua, Pasquetta e trattamenti relax.

Oltre alle formule speciali per la Pasqua, le offerte proseguiranno per tutto il mese di aprile, con la promozione **"Raddoppia il Benessere...Spendi la Metà"**, un'offerta valida dal lunedì al giovedì compreso per abbinare soggiorno, trattamenti e buona tavola.

Nel periodo pasquale il Relais sul Lago con Spa e Ristorante è aperto anche a cena e nel giorno di Pasquetta.

Sul [sito del Relais sul Lago](#) tutti i dettagli delle promozioni.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it