

EVENTI PRIVATI E CENE AZIENDALI

Rendi il tuo evento aziendale o la tua festa privata un'esperienza unica presso Hidron

Nel cuore del nostro centro, il ristorante Hidron diventa lo scenario ideale per accogliere i vostri eventi e renderli un'esperienza unica. Che si tratti di un evento aziendale, una cena di fine anno o una festa privata, garantiamo un ambiente elegante e versatile, adattabile a ogni vostra esigenza.

ESCLUSIVITÀ DEL LOCALE

- Con un minimo di 35 partecipanti, avrete l'esclusività degli spazi del nostro ristorante.

- LA QUOTA MINIMA DA RAGGIUNGERE PER L' ACCESSO DELLA SERATA È DI €800,00.

ACCESSO AL PARCO ACQUATICO

Ogni ospite avrà l'accesso incluso al nostro parco acquatico dalle 17:00 alle 19:30, aggiungendo un tocco di relax e divertimento al vostro evento.

PERSONALIZZAZIONE DEGLI SPAZI

Personalizzate il vostro evento selezionando la musica di vostro gradimento, creando l'atmosfera perfetta per la vostra serata. Il locale è disponibile dalle 20:30 alle 01:00.

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per dettagli e prenotazioni, contattateci per personalizzare il vostro evento e scoprire tutte le opzioni disponibili. Siamo pronti ad accogliere ogni vostra richiesta per rendere il vostro evento un'esperienza unica.

PER EVENTUALI CHIARIMENTI SI PREGA DI CONTATTARE I SEGUENTI NUMERI



(Dorina): 3277398354



(Stefano): 3478680392

HIDRON

WWW.HIDRON.IT

Via di Gramignano snc, Campi Bisenzio 50013, Firenze

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ

Per ogni nostra proposta di menù si ricorda che **primi, secondi e contorni sono a scelta del cliente in accordo con la cucina.**

MENÙ BASIC – €27,00 A PERSONA

SERVITO A BUFFET

- **Antipasti:** Coccoli fritti, Affettati toscani, Crema di stracchino, Crostini misti.
- **Bis di primi:** Personalizzabili secondo i vostri gusti in accordo con la nostra cucina.
- **Dolce:** Finger food alla crema di mascarpone con scaglie fondenti.
- **Bevande:** Acqua, bibite analcoliche, vino (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè.

MENÙ PREMIUM – €35,00 A PERSONA

SERVITO AL TAVOLO

- **Antipasti:** Coccoli fritti, Affettati toscani, Crema di stracchino, Pecorino e mostarde, Crostini misti.
- **Bis di primi:** Personalizzabili secondo i vostri gusti in accordo con la nostra cucina.
- **Secondo:** Arista al forno con crema di patate alla paprika e verdure fritte.
- **Dolce:** Finger food alla crema di mascarpone con scaglie fondenti.
- **Bevande:** Acqua, bibite analcoliche, vino (1 bottiglia ogni 4 persone), caffè e amaro.