

**Corte Bracco dei Germani
Corato (Ba)**

Numero totale camere: 5 | Ristoranti: 2 | Posti: fino a 1.000 | Sale meeting: 6 | Capienza sala maggiore: 500 posti | Capienza sala minore: 20 posti | Saletta segreteria | mq di aree espositive: 3.000 | Possibilità organizzazione post congress



Tra passato e futuro: la storia si rinnova

Un antico Monastero e un moderno Resort formano il complesso pugliese di Corte Bracco dei Germani, in grado di accogliere eventi fino a mille partecipanti



A CURA DELLA REDAZIONE COMMERCIALE

Eleganza, classe, professionalità, ricerca costante della qualità, studio dell'evoluzione del gusto, passione per la cucina e per l'estetica, cura del dettaglio: le linee guida su cui si è costruito il prestigio di Corte Bracco dei Germani. Il bello, il gusto, l'atmosfera: i must di Corte Bracco per offrire con naturalezza personalizzazione e comfort, e per trasmettere agli ospiti intense emozioni.

UN'ANIMA DIVISA IN DUE

L'elegante e suggestivo complesso è sorto dal recupero di un antico Monastero del XVIII secolo già sede dei Padri Minori Osservanti, divenuto nel 1870 dimora privata della famiglia Grilli Sbisà. Un attento lavoro di restyling, con giochi di luce e toni chiari che ne fanno risaltare gli angoli più suggestivi, nel rispetto dell'architettura originaria, ricca di suggestioni del passato, ha reso Corte Bracco dei Germani un punto d'incontro tra tradizione e innovazione. Tutto suggerisce contemporaneità senza intaccare l'architettura monumentale dell'antico Monastero. La cornice di assoluto pregio, la ricerca continua della qualità, unita alla creatività e alla raffinatezza del servizio, hanno reso Corte Bracco una delle più importanti strutture pugliesi per il congressuale e il banqueting, portavoce a livello nazionale e internazionale della cucina mediterranea. Il Resort, completato quattro anni fa, si affianca alla struttura originale del Monastero e ne costituisce il prolungamento ideale. In un'atmosfera di luci e di giochi d'acqua, il Resort è dedicato ai grandi numeri: complesso multifunzionale, sintesi di tecnologie innovative e gusto raffinato, congiunzione tra passato e futuro. Ambienti diversi e ricchi di charme, giardini per ricevi-





Due anime, antica e moderna, si fondono a Corte Bracco dei Germani, trovando nella cucina di altissima qualità il comune denominatore



menti all'aperto, Monastero e Resort possono essere resi comunicanti per grandi eventi e accogliere fino a mille ospiti. Sono disponibili ampi parcheggi interni e sei sale di dimensioni flessibili e modulari dalle venti alle cinquecento persone, attrezzate con tecnologie avanzate che si adattano alle diverse esigenze e soddisfano tutte le richieste di comunicazione e connessione.

CREATIVITÀ E ARTIGIANALITÀ IN CUCINA

Fiore all'occhiello di Corte Bracco dei Germani la cucina di eccellente livello: creativa, raffinata, stagionale, innovativa nella tradizione. Distinguendosi negli anni per creatività e ricercatezza, coniugando ricette della tradizione regionale italiana con accenti di gusto etnico in un mix di sapori fusion, attenta all'evoluzione del gusto, e alla ricerca di nuovi prodotti, Corte Bracco ha mantenuto ferma l'attenzione verso la qualità e l'artigianalità della propria cucina. Vietato l'uso di prodotti lavorati o semilavorati: tutto è fatto in casa e della casa ne ricorda i sapori. L'eccellenza è data dall'uso di materie prime di assoluta qualità selezionate con amore e professionalità, per consentire una cucina dai gusti semplici e immediati, e dagli accostamenti insoli-

ti. I menu seguono le stagioni, e delle stagioni ricordano i profumi e i sapori. Molteplici soluzioni per le diverse necessità degli eventi: dalla cena business a quella di gala, dal buffet al cocktail party al brunch, dal coffee break al light lunch. Insolite soluzioni per eventi particolari: contenitori per cibi di grande impatto visivo che sostituiscono gli scomodi piatti, una nuova moda di servire quando l'informalità del luogo o dell'evento lo prevedono; il finger food, bello da vedere, comodo da mangiare. Artigianalità ed estetica: in un solo boccone tutta la passione di Corte Bracco per la cucina mediterranea, creativa, raffinata. Sempre adeguati alla situazione e al contesto, aggiornati sulle novità e sui trend di mercato, in grado di recepire richieste e sviluppare proposte menu e allestimenti adeguati, attenti a creare atmosfere particolari e suggestive, riuscire con originalità e buon gusto a rispettare il budget stabilito. La massima cura dei dettagli e la grande preparazione logistica permettono di servire anche in tempi brevissimi grandi numeri di ospiti, garantendo qualità e servizio superiore. I clienti di Corte Bracco: chiunque ami lo stile, l'originalità del bello in arte e in natura.



indirizzi a fine rivista

