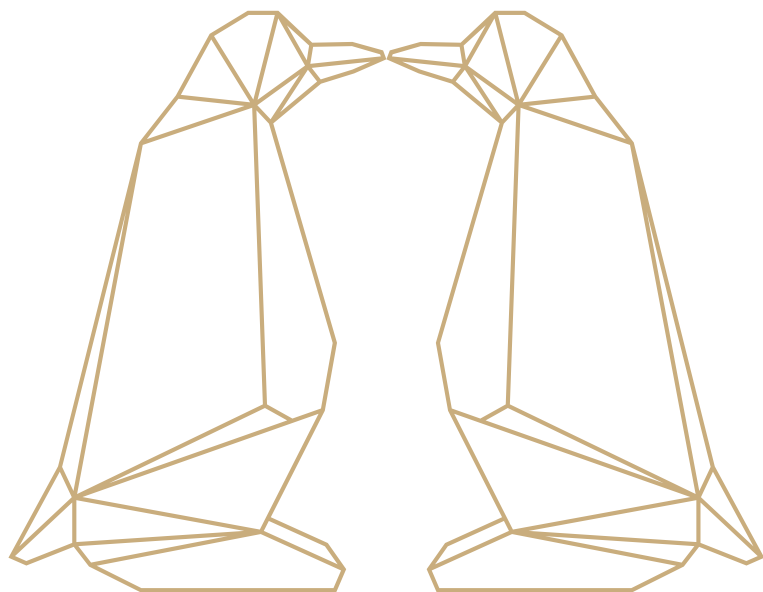




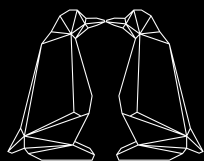
W I N T E R

W O N D E R L A N D



HOTEL
PRESIDENT WILSON
GENEVA

THE
LUXURY
COLLECTION



CHRISTMAS @ WONDERLAND



A L'OCCASION DES FETES DE FIN D'ANNEE, L'HOTEL PRESIDENT WILSON VOUS INVITE A VIVRE LA MAGIE DE NOEL DANS UN CADRE EXCLUSIF EMPREINT DE RAFFINEMENT.

CETTE ANNEE, L'HOTEL REVET SON MANTEAU BLANC POUR UN NOEL GIVRE, OU BRILLANCE ET TRANSPARENCE S'INVITENT DANS UN DECOR IMMACULE AU PAYS DU GRAND NORD...

DECOUVREZ NOTRE PROGRAMME DES FESTIVITES ET NOS MENUS GOURMANDS CONCOCTES PAR NOTRE CHEF MICHEL ROTH, POUR DES MOMENTS INOUBLIABLES EN FAMILLE OU AVEC VOS PROCHES.

ON THE OCCASION OF THE YEAR'S END CELEBRATIONS, HOTEL PRESIDENT WILSON INVITES YOU TO EXPERIENCE THE MAGIC OF CHRISTMAS IN AN EXCLUSIVE SETTING IMBUE WITH REFINEMENT.

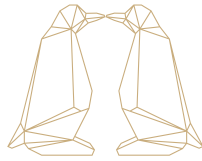
THIS YEAR, THE HOTEL DONS ITS WHITE WINTER COAT FOR A FROSTED CHRISTMAS, WHERE BRILLIANCE AND TRANSPARENCY INVITE THEMSELVES IN AN IMMACULATE DECOR AT THE FAR NORTH LAND...

WE ARE PLEASED TO UNVEIL OUR FESTIVITIES PROGRAM AND GOURMET MENUS CONCOCTED BY OUR CHEF MICHEL ROTH, FOR UNFORGETTABLE MOMENTS IN FAMILY OR WITH YOUR LOVED ONES.



CHARLES TAMMAN
Chairman & Managing Director

PABLO PIZARRO
General Manager



CHRISTMAS EVE @ BAYVIEW

DINER DIMANCHE 24 DECEMBRE



Foie gras de canard aux épices de Noël
viande des Grisons et pralines rouges
Duck foie gras with Christmas spices
Swiss air-dried beef and red pralines



Fin feuilleté aux noix de Saint-Jacques
mangue et litchi rôtis au muscovado, perles de caviar
Sea scallops thin puff pastry tart
roasted mango and litchi, caviar pearls



Bar de ligne soufflé à la truffe blanche
coulis de homard à la Fine Champagne
Wild sea bass soufflé with white truffle
lobster coulis with Fine Champagne



Poulette de Bresse «noire de truffes»
cardons au jus de grenade et agrumes
Truffle-roasted chicken from Bresse
cardoons, pomegranate and citrus juice



Marbré de brie, doucette aux airelles
Brie cheese, lamb's lettuce and cranberries



Vin chaud givré
Chilled mulled wine



Boule de Noël exotique
Exotic Christmas ball



MENU A CHF 195.-



CHRISTMAS EVE @ ARABESQUE

DINER DIMANCHE 24 DECEMBRE



Manakich décorée en partage
Decorated manakish to share



Déclinaisons de mezzés froids
Selection of cold mezzes



Assortiments de mezzés chauds traditionnels
Traditional hot mezzes assortment



Coquelet mariné façon «taouk»
crémeux à l'ail doux et palet de pommes «Charlotte»
à la coriandre

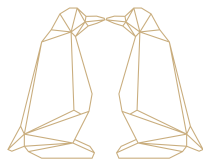
Marinated young cockerel "taouk" style
sweet garlic cream and "Charlotte" potatoes
with coriander



Bûche de Noël
biscuit Aiche al Sarai
mousseux chocolat et achta
aux éclats de framboises
Christmas log cake
Aiche al Sarai biscuit
chocolate and achta mousse
with raspberry chunks



MENU A CHF 125.-



CHRISTMAS DAY

DEJEUNER LUNDI 25 DECEMBRE



POUR LE DEJEUNER DE NOEL,
PROFITEZ DE 2 AMBIANCES DIFFERENTES:

FOR CHRISTMAS DAY LUNCH,
ENJOY 2 DIFFERENT ATMOSPHERES:



BRUNCH DE NOEL

Brunch de Noël & coupe de Champagne offerte
Christmas brunch & glass of Champagne offered

BRUNCH A CHF 110.-

Enfants de 6 à 12 ans à CHF 55.-

(gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)

For children from 6 to 12 CHF 55.-

(complimentary for children under 6)



BAYVIEW

Menu gastronomique de Noël à 6 plats
6-course Christmas gastronomic menu

MENU A CHF 130.-





NEW YEAR'S EVE @ BAYVIEW

DINER DIMANCHE 31 DECEMBRE



Ice cube: Caviar Impérial et noix de Saint-Jacques
Ice cube: Imperial caviar and sea scallops



Homard bleu flambé à la Chartreuse
coing et fenouil caramélisés
Flamed Brittany lobster with Chartreuse liquor
caramelized quince and fennel



Truffe Melanosporum «à la croque au sel»,
tourtière de foie gras
“Melanosporum” truffle “à la croque au sel”,
foie gras pie



Turbot au parfum d’Alba
raviole de butternut, pignons et dattes
Turbot with Alba flavour
butternut ravioli, pine seeds and dates



Filet de chevreuil aux sarrasins torréfiés
sauce poivrade, salsifis au jus de clémentines
Venison fillet with roasted buckwheats
pepper sauce, salsify with clementine juice



Sorbet d’alpage enneigé
Snowy pasture sorbet



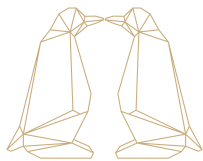
Poire-Bergamote
Pear-bergamot



Baba caché de pétales meringués
Baba with meringue petals



MENU A CHF 380.-



NEW YEAR'S EVE @ ARABESQUE

DINER DIMANCHE 31 DECEMBRE



Duo de sablés aux saveurs du Liban
Duo of shortbread with Lebanese flavours



Déclinaisons de mezzés froids colorés
Selection of cold and coloured mezzes



Assortiment de mezzés chauds traditionnels
Traditional hot mezzes assortment



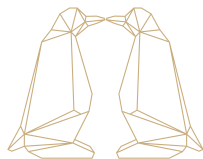
Médailillon de bœuf confit en écran de pistaches
ravioles aux champignons sauvages et mouloukhieh
Roasted beef medallion with pistachios
wild mushrooms ravioli and mouloukhieh



Palette de douceurs orientales
Oriental sweet desserts



MENU A CHF 175.-



NEW YEAR'S EVE @ GLOW

DINER DIMANCHE 31 DECEMBRE



Saumon grillé-mariné

Marinated-grilled salmon

Chouquette parfumée à la truffe blanche

Choux pastry with white truffle flavour

«Vol-au-vent» de volaille Suisse

Swiss chicken "vol-au-vent"



Religieuse de foie gras et figue,
pistaches et crumble cacao

Duck foie gras religieuse with fig,
pistachios and cocoa crumble



Noix de Saint-Jacques et sole,
risotto crémeux à la truffe noire, émulsion Champagne

Sea scallops and sole,
creamy risotto with black truffle, Champagne emulsion



Côte de veau sauce aux poivres rares,
artichauts et pommes dauphinoise légèrement gratinées

Veal chop with three peppercorns,
artichokes and grilled Dauphinoise potatoes



Brillat-Savarin et Sainte-Maure-de-Touraine
confit de myrtilles et éclats de noisettes

Brillat-Savarin and Sainte-Maure-de-Touraine cheese
blueberry confit and hazelnut chunks



Etoile vanillée aux fèves d'Equateur
Vanilla star with cocoa beans from Equator



LIVE MUSIC

MENU A CHF 225.-



NEW YEAR'S BRUNCH

BRUNCH LUNDI 1^{ER} JANVIER



CELEBREZ LA NOUVELLE ANNEE
EN FAMILLE OU ENTRE AMIS AUTOUR
DE NOTRE BRUNCH DU NOUVEL AN!

AU PROGRAMME

Champagne et animation pour les plus petits...



CELEBRATE THE NEW YEAR
WITH YOUR FAMILY OR FRIENDS AROUND
OUR CONVIVIAL NEW YEAR'S BRUNCH!

ON THE PROGRAM

Champagne and animations for the little ones...

BRUNCH A CHF 110.-

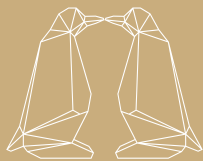
Enfants de 6 à 12 ans à CHF 55.-

(gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)

For children from 6 to 12 CHF 55.-

(complimentary for children under 6)





CHRISTMAS GETAWAY

DU VENDREDI 24 NOVEMBRE AU LUNDI 1^{ER} JANVIER 2018



1 nuit avec petit-déjeuner inclus
Arrivée anticipée et départ tardif / parking offert
Accueil spécial Noël en chambre
1h de détente au Spa La Mer
*(sauna, hammam, jacuzzi privatisés à votre attention)**
20% de rabais au Shop sur les produits Tom Ford & La Mer
Un verre de vin chaud ou chocolat chaud
offert au Glow bar

EN PLUS POUR LES FAMILLES

50% de rabais sur la chambre des enfants
jusqu'à 12 ans



1 night with breakfast included
Early check-in and late check-out, parking offered
Special Christmas welcome amenities upon arrival
1h relaxation at the Spa La Mer
*(sauna, steam, jacuzzi privatized especially for you)**
20% discount at the Shop on Tom Ford & La Mer products
One glass of mulled wine or hot chocolate
offered at the Glow bar

EXTRAS FOR FAMILIES

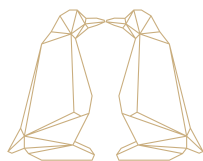
50% discount on the children's room
up to 12 years old

A PARTIR DE CHF 490.- PAR NUIT / FROM CHF 490.- PER NIGHT

** sur réservation, selon disponibilité / upon request, upon availability*



RESERVEZ MAINTENANT +41 (0)22 906 6113 / RESA@HOTELPWILSON.COM



BUCHES DE NOEL

BY DIDIER STEUDLER



COMMANDEZ VOTRE BUCHE DE NOEL REALISEE PAR NOTRE CHEF PATISSIER DIDIER STEUDLER! RESERVEZ-LA SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE A PARTIR DE LA MI-NOVEMBRE ET RECUPEREZ VOTRE BUCHE ENTRE LE 15 DECEMBRE ET LE 2 JANVIER.

ORDER YOUR YULE LOG CREATED BY OUR PASTRY CHEF DIDIER STEUDLER! RESERVE IT ON OUR ONLINE SHOP FROM MID-NOVEMBER AND PICK UP YOUR CHRISTMAS LOG BETWEEN DECEMBER 15TH AND JANUARY 2ND.

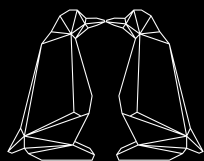


COFFRETS CADEAUX

FAITES PLAISIR A VOS PROCHES AVEC NOS COFFRETS CADEAUX SEJOUR, GASTRONOMIE OU BIEN-ETRE DISPONIBLES SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE!

PLEASE YOUR FAMILY AND FRIENDS WITH OUR GIFT BOXES INCLUDING STAYS, GASTRONOMY OR WELLNESS, AVAILABLE ON OUR ONLINE SHOP!





HOTEL INFOS & CONTACTS



CHERS AMIS DU PRESIDENT WILSON, L'ANNEE 2017 MARQUE UNE FOIS ENCORE DES MOMENTS FORTS DANS LA LONGUE HISTOIRE DE NOTRE ETABLISSEMENT! NOUS SOMMES HEUREUX DE CELEBRER CETTE ANNEE LES 5 ANS DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE «BAYVIEW BY MICHEL ROTH» ET LA SORTIE POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE DU LIVRE «MICHEL ROTH - PRESIDENT WILSON».

DEAR FRIENDS OF PRESIDENT WILSON, 2017 IS ONCE AGAIN A MILESTONE IN OUR HOTEL'S LONG HISTORY! WE ARE PLEASED TO CELEBRATE THIS YEAR THE 5TH ANNIVERSARY OF OUR FINE DINING RESTAURANT THE "BAYVIEW BY MICHEL ROTH" AND THE RELEASE FOR THE HOLIDAY SEASON OF THE BOOK "MICHEL ROTH - PRESIDENT WILSON".



HEBERGEMENT

T +41 (0)22 906 6113
resa@hotelpwilson.com



RESTAURATION

T +41 (0)22 906 6524
fb@hotelpwilson.com

