



Grand Hotel

Bevande e vini:

Spumante cup con frutta tropicale, Mimosa, Florida cocktail,
analcolici, succhi di frutta e di pomodoro, birre nazionali,
spumante italiano

Salatini e dry snacks

Menu:

Piccola tartina di pane ai cereali con foie gras e funghi
Capesante gratinate alla crema di Roquefort
Terrina di pesci nordici e spinaci
Foglia di sushi accompagnato da salsa al rafano e ginger
Scottata di tonno su letto di soia spadellata all'olio di sesamo
Specchio di formaggi misti con miele di castagno e gherigli di noci
Delizie di salmone fresco e branzino d'altura al lime ed erba cipollina

Speck d'anatra su insalatina di finocchi

Tempura di pesci e verdure

Foglie di Langhirano e frutta esotica

Involto di spada marinato con rucola e agrumi

Risottino scampi e arancio

Caramelle di pasta fresca al ragù di crostacei

Rombo chiodato al forno con carciofi e patate

Filetto di toro in crosta leggera su crema di porcini

Pasticceria mignon

Budino di limone e mandorle con salsa alle fragole

Torta nuziale

Caffè

*Grand Bleu Concilio (vivace)

*Rosso Toscano (fermo)

*Bianco di casa Mionetto (fermo)

*Bonarda, Doria di Montalto (vivace)

I citati vini sono selezionati per il banqueting. Offriamo inoltre, possibilità di scegliere vini della nostra
"Grand Carte" con supplemento costi secondo consumo.

Euro 110.00 a persona

