



MINOR
HOTELS

RENDI MAGICO IL TUO
EVENTO DI NATALE

ORGANIZZA IL TUO EVENTO SPECIALE PER AUGURARE A TUTTI BUONE FESTE!

Che sia un pranzo informale, una cena di gala o un aperitivo per poter augurare a tutti buone feste, gli hotel del gruppo Minor sono la soluzione perfetta per regalarti un momento indimenticabile.

Ci occuperemo di ogni minimo dettaglio offrendoti la possibilità di avere a tua completa disposizione lo spazio in esclusiva e suggerendoti le soluzioni migliori per organizzare un evento natalizio perfetto.

Scopri alcune delle nostre proposte dei nostri menù e lasciati deliziare dai nostri chef.

Scopri i nostri hotel in Italia

- 1 ANCONA**
NH ANCONA
- 2 BERGAMO**
NH BERGAMO
NH ORIO AL SERIO
- 3 BOLOGNA**
NH BOLOGNA DE LA GARE
NH BOLOGNA VILLANOVA
- 4 CATANIA – CALTAGIRONE**
NH CATANIA CENTRO
NH CATANIA PARCO DEGLI ARAGONESI
NH CALTAGIRONE VILLA SAN MAURO
- 5 COSTIERA AMALFITANA**
ANANTARA CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL

- 6 FIRENZE**
NH COLLECTION FIRENZE PORTA ROSSA
NH FIRENZE
TIVOLI PALAZZO GADDI FIRENZE HOTEL
- 7 LA SPEZIA**
NH LA SPEZIA
- 8 GENOVA**
NH COLLECTION GENOVA MARINA
NH GENOVA CENTRO
- 9 LECCO**
NH LECCO PONTEVECCHIO



10

MILANO

AVANI PALAZZO MOSCOVA MILANO HOTEL

NH COLLECTION MILANO CITYLIFE

NH COLLECTION MILANO PORTA NUOVA

NH COLLECTION MILANO PRESIDENT

NH COLLECTION MILANO TOURING

NH LINATE

NH MILANO 2

NH MILANO CONGRESS CENTRE

NH MILANO CORSO BUENOS AIRES

NH MILANO FIERA

NH MILANO MACHIAVELLI

nhow MILANO

11

NAPOLI

NH NAPOLI PANORAMA

12

PADOVA

NH PADOVA

13

PALERMO

NH PALERMO

14

PARMA

NH PARMA

15

PISA

NH PISA

16

ROMA

ANANTARA PALAZZO NAIADI ROMA HOTEL

NH COLLECTION ROMA CENTRO

NH COLLECTION ROMA FORI IMPERIALI

NH COLLECTION ROMA GIUSTINIANO

NH COLLECTION ROMA PALAZZO CINQUECENTO

NH COLLECTION ROMA VITTORIO VENETO

NH ROMA VILLA CARPEGNA

17

SIENA

NH SIENA

18

SAVONA

NH SAVONA DARSENA

19

TORINO

NH COLLECTION TORINO PIAZZA CARLINA

NH COLLECTION TORINO SANTO STEFANO

NH TORINO CENTRO

NH TORINO LINGOTTO CONGRESS

20

TRENTO

NH TRENTO

21

TAORMINA

NH COLLECTION TAORMINA

22

TRIESTE – PORTOPICCOLO

NH TRIESTE

TIVOLI PORTOPICCOLO WELLNESS
RESORTS&SPA

23

VENEZIA

AVANI RIO NOVO VENICE HOTEL

NH COLLECTION VENEZIA GRAND
HOTEL PALAZZO DEI DOGI

NH COLLECTION MURANO VILLA

NH VENEZIA LAGUNA PALACE

NH VENEZIA SANTA LUCIA

24

VERONA

NH COLLECTION PALAZZO VERONA



NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

Buffet



NH COLLECTION

GENOVA • MARINA

PRICE
65€/pers.

Frisceu genovesi della tradizione

Canapè al salmone affumicato e capperi in frutto

Sfoglia al sesamo con ricotta e melanzane

Specchi di salumi misti accompagnati da gnocco fritto

Finger di formaggi delle nostre valli con mostarda dello Chef

Insalata di seppie con spuma di patate al basilico e mandorle tostate

Chips di panissa frita in carta matta

Angolo della frutta secca

Risotto alle erbe aromatiche con tartare di gamberi profumata al limone

Ravioli di carne al Tocco Genovese

Reale di maiale con salsa alle prugne e soufflé di polenta all'Asiago

Tagliata di frutta fresca

Golosità natalizie dello Chef

Caffè

Acque Minerali San Pellegrino e Panna

Selezione della nostra cantina vini

Brindisi di Auguri con Prosecco Brut





NH COLLECTION

GENOVA • MARINA

Christmas Menu

4 course menu

PRICE
59€ / pers.

Flan di asparagi con spuma di parmigiano e noci

Risotto zafferano e mele mantecato all'Asiago fresco

Controfiletto di manzo in camicia di funghi su spuma di patate al basilico

Torta cioccolato e fragole con salsa di vaniglia del Madagascar

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali San Pellegrino e Panna
Selezione della nostra cantina vini

Calamaretti in umido su crema di fagioli bianchi di Spagna e croccante di polenta alle erbe aromatiche

Gnocchetti di patate con salsa di gamberi al pomodoro e pesto genovese

Filetto di branzino con ratatouille di verdure e salsa di topinambur

Cremoso allo zabaglione con mandorle tostate

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali San Pellegrino e Panna
Selezione della nostra cantina vini
Brindisi di Auguri con Prosecco Brut



NH COLLECTION

MILANO • PRESIDENT

Christmas Aperitivo

Superior

PRICE
46€/pers.

- 1 cocktail or soft drink
- 1 glass of Prosecco/ or wine
- 2 finger foods
- 1 finger gourmet
- Panettone/Pandoro with assorted cream

Deluxe

PRICE
70€/pers.

- 2 cocktails or soft drinks
- 2 glasses of Franciacorta or wine
- 2 finger foods
- 2 finger gourmet
- 1 main course
- 1 dessert
- Panettone/Pandoro with assorted cream





NH COLLECTION
MILANO • PRESIDENT

Chefs' Christmas Menu

Starter

Flan di zucca con crumble di amaretto e fonduta di gorgonzola
Pumpkin pudding with macaroon crumble and blue Prosciutto crudo di
Parma (18 mesi) con giardiniera di verdure e vele di pane
Baccala mantecato con polenta croccante

PRICE
80€ / pers.

First Course

Tortellini di carne in brodo

Main Course

Tacchinella farcita con castagne e verdure croccanti, servita con patate fondenti

Dessert

Panettone e Pandoro con creme assortite

Comprensivo di aperitivo, acqua, caffè, vino dalle nostre proposte e calice di Prosecco per brindisi di Natale



NH COLLECTION
MILANO TOURING

Tasting Sandwich Buffet

PRICE
38€/pers.

Mini cheeseburger
Bun nero con tartare di salmone
Avocado toast
Mini Club sandwich
Bagel al sesamo con salmone, guacamole, burro d'arachidi e polvere di caffè
Mini burger vegetariano
Mini michetta milanese con mortadella, straciatella e pistacchio
Paninetto al latte con speck e brie

Panettone con crema di mascarpone

Acqua
Brindisi di Natale con Prosecco della nostra cantina
Caffè





NH COLLECTION
MILANO TOURING

Chefs' Christmas Menu

Menù servito 3 portate composto da un antipasto, primo o secondo e dessert.

PRICE
50€ / pers.

Menù servito 4 portate composto da un antipasto, primo o secondo e dessert.

PRICE
57€ / pers.

Starter

Polentina con lardo di Colonnata, crema di Zola e miele di castagno
Baccalà mantecato
Tartare di salmone con mousse di avocado, lime candito e sesamo
Tartare di manzo con patata croccante e maionese di senape

First Course

Risotto alla milanese con ossubuco
Raviolo ripieno di capesante e gamberi al burro al profumo di timo
Tortellini in brodo
Tagliolini ai funghi porcini, sugo arrosto e nocciole tostate

Main Course

Cotechino della tradizione natalizia su letto di lenticchie
Moscardini in umido accompagnata da crema di polenta
Filetto di maiale in crosta di ginepro, su lingotto di melanzana fumé e taccole
Filetto di orata con bardatura di patate sottili

Dessert

Panettone e pandoro accompagnato da crema al mascarpone e crema al cioccolato
Sublime al cioccolato con ganache ai frutti rossi
Tiramisù natalizio
Sorbetto al Limone

Bevande

Acqua
ino delle nostre proposte
Calice di prosecco per Brindisi di Natale
Caffè

Buffet



NH COLLECTION
ROMA • PALAZZO CINQUECENTO

PRICE
75€/pers.

Anelli di calamari fritti e verdura in tempura
Tagliere di salumi e formaggi tipici romani, mostarda di mela e zucca
Treccia di bufala campana con pomodorini
Salmone affumicato, cavolo rosso marinato
Insalata di polpo, olive e patate nocciola

Orecchiette con broccoli, alici, pane aromatizzato e burrata
Raviolo ricotta e spinaci, crema di zucca Mantovana, granella di pistacchio

Carrè di vitello glassato ai frutti di bosco, patate al forno e cicoria

Macedonia di frutta fresca e frutti rossi

Golosità natalizie dello Chef

Caffé

Acque minerali San Pellegrino e Panna
Selezione della nostra cantina vini
Brindisi di Auguri con Prosecco Brut





NH COLLECTION
ROMA • PALAZZO CINQUECENTO

Christmas Menu

4 course menu

PRICE
60€ / pers.

Salmonc Sochey marinato, crostino al pomodorino e colatura di burrata, cetriolo in agrodolce

Trofie alle vongole, prezzemolo, datterino giallo

Baccalà cotto a bassa temperatura, bacche di ginepro, verza brasata e patata schiacciata

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali San Pellegrino e Panna
Selezione della nostra cantina vini
Brindisi di Auguri con Prosecco Brut

5 course menu

PRICE
70€ / pers.

Polpo arrosto su patata viola al lime, coulis di datterino giallo

Ravioli ripieni di scamorza, melanzane e scampi, coulis di pomodoro, granella di pistacchio

Risotto mantecato alla zucca, fonduta di burrata d'Andria

Ricciola alla piastra, salsa mediterranea, scarola marinata

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali San Pellegrino e Panna
Selezione della nostra cantina vini
Brindisi di Auguri con Prosecco Brut





nh
HOTELS &
RESORTS

COCKTAIL

PRICE
15,00€ / pers.

Cocktail di benvenuto
Flûte di spumante brut
Dry snacks
Acqua minerale
Aperitivo analcolico alla frutta
Aperol spritz
Vino

BUFFET

PRICE
40€ / pers.

Flûte di spumante brut di benvenuto
Sei finger food
Mini sandwich e mini hamburger
2 primi piatti
Macedonia di frutta fresca
Dessert
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone
Acqua, caffè e vino

Le proposte menù verranno create ad hoc in base alle Vs. esigenze



CHRISTMAS MENU

Proposta Locale

PRICE
80,00€ / pers.

Tagliere di salumi e formaggi locali a km 0 (azienda agricola sociale di Calvenzano)
Serviti con giardiniera fatta in casa

Casoncelli tipici bergamaschi (raviolificio Poker di Albano Sant'alessandro)
conditi con burro fuso, salvia, parmigiano D.O.P. e pancetta croccante

Stracotto di manzo (azienda agricola sociale di Calvenzano)
al vino rosso Valcalepio Doc (azienda agricola Cattaneo Pierangelo Cologno Al Serio)
servito con polenta taragna (mulino Savoldelli di Gandino)

Panettone e Pandoro artigianale con uvetta e canditi della pasticceria Morlacchi di
Zanica accompagnati da crema al mascarpone



CHRISTMAS MENU

Proposta Mare

PRICE
80,00€ / pers.

Rosa di salmone marinato al pompelmo rosa, basilico e zucchero di canna
con maionese di avocado e germogli di campo

Risottino con code di gambero,
mantecato con bollicine di franciacorta e burro salato al lime

Filetto di rombo chiodato su crema di finocchio, porro croccante,
e tortino di spinacetti scottati con uvetta e semi di pino tostanti

Crema all'arancia con mirtilli, polvere di meringa e briciole di frolla alla cannella
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone

Acqua, caffè e vino
NB: Possibilità di valutare ad hoc scelta vini Azienda Vinicola Tallarini

Proposta Terra

PRICE
80,00€ / pers.

Rosa di salmone marinato al pompelmo rosa, basilico e zucchero di canna
con maionese di avocado e germogli di campo

Risottino con code di gambero,
mantecato con bollicine di franciacorta e burro salato al lime

Filetto di rombo chiodato su crema di finocchio, porro croccante,
e tortino di spinacetti scottati con uvetta e semi di pino tostanti

Crema all'arancia con mirtilli, polvere di meringa e briciole di frolla alla cannella
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone

Acqua, caffè e vino
NB: Possibilità di valutare ad hoc scelta vini Azienda Vinicola Tallarini

COCKTAIL

PRICE
15,00€ / pers.

Cocktail di benvenuto
Flûte di spumante brut
Dry snacks
Acqua minerale
Aperitivo analcolico alla frutta
Aperol spritz
Vino

BUFFET

PRICE
40€ / pers.

Flûte di spumante brut di benvenuto
Sei finger food
Mini sandwich e mini hamburger
2 primi piatti
Macedonia di frutta fresca
Dessert
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone
Acqua, caffè e vino

Le proposte menù verranno create ad hoc in base alle Vs. esigenze



CHRISTMAS MENU

Proposta Mare

PRICE
80,00€ / pers.

Rosa di salmone marinato al pompelmo rosa, basilico e zucchero di canna
con maionese di avocado e germogli di campo

Risottino con code di gambero,
mantecato con bollicine di franciacorta e burro salato al lime

Filetto di rombo chiodato su crema di finocchio, porro croccante,
e tortino di spinacetti scottati con uvetta e semi di pino tostanti

Crema all'arancia con mirtilli, polvere di meringa e briciole di frolla alla cannella
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone

Acqua, caffè e vino
NB: Possibilità di valutare ad hoc scelta vini Azienda Vinicola Tallarini

Proposta Terra

PRICE
80,00€ / pers.

Rosa di salmone marinato al pompelmo rosa, basilico e zucchero di canna
con maionese di avocado e germogli di campo

Risottino con code di gambero,
mantecato con bollicine di franciacorta e burro salato al lime

Filetto di rombo chiodato su crema di finocchio, porro croccante,
e tortino di spinacetti scottati con uvetta e semi di pino tostanti

Crema all'arancia con mirtilli, polvere di meringa e briciole di frolla alla cannella
Panettone e Pandoro accompagnati da crema al mascarpone

Acqua, caffè e vino
NB: Possibilità di valutare ad hoc scelta vini Azienda Vinicola Tallarini



BUFFET

PRICE
60€ / pers.

Cocktail di benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene, alcolico ed anacologico alla frutta con:

Polenta fritta con fegatino della Tradizione

Frollino di parmigiano con crudo toscano

Tartufini al gorgonzola in crosta di pistacchio

Crostino con lardo, miele di Acacia e noci

Bigné salati del nostro Chef

Mini savarin con mousse di formaggio e salmone affumicato

Risotto con radicchio, gorgonzola e gocce di balsamico di Modena

Calamarata con ragù di polpo, pomodorini Pachino e olive taggiasche

Peposo con cremoso di patate

Bavarese all'amaretto e salsa al caramello

Caffè e pasticceria natalizia

Acque Minerali

Selezione di vini della nostra cantina

Brindisi di Auguri con Prosecco



CHRISTMAS MENU

4 course menu

Tortino di patate e funghi con fonduta di pecorino DOP

PRICE
40€ / pers.

Risotto ai porri, castagne e ristretto di lamponi

Roast beef di manzo con composta di mele e patate dolci arrosto

Zuppa inglese con amarene e scaglie di cioccolato fondente

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali

Selezione di vini della nostra cantina

PRICE
45€ / pers.

Baccalà mantecato con cialda di pane croccante

Ravioli in farcia di pesce con ragù di mare del nostro Chef

Ricciola al timo con verdure al forno

Semifreddo al torrone con crema inglese

Caffè e pasticceria natalizia

Acque minerali

Selezione di vini della nostra cantina



BUFFET

PRICE
49€ / pers.

Assortimento di mini sandwiches assortiti
Fagottini farciti con pomodoro e mozzarella
Arancini di riso dorati
mozzarelline panate
Piccoli sgabei con tagliere di felino
Ravioli di borragine al tocco ligure-
Trofiette al pesto con patate e fagiolini
Anellini di calamari fritti con le sue patatine e verdure pastellate
Bocconcini di manzo al ginepro e vino rosso con patate lionese
Piccole macedonie di frutta fresca
Panettone, Pandoro e frindises natalizie

Spumante Asti Martini DOC e Prosecco DOC con desserts
Acqua minerale e vino della casa, caffè

Servito a buffet preferibilmente standing ma possibile posti a sedere



CHRISTMAS MENU

“Classic – servito in 5 portate”

PRICE
60€ / pers.

Manzo affumicato su letto di lollo alla vinaigrette,
Risotto con zola e pere ,
Arrostino di vitello con verdure in agrodolce e salsa al Vermentino,
Coppa di frutti di bosco
Panettone e pandoro al cioccolato e crema
Caffè e digestivi

Frutta secca, friandises Natalizie
Asti spumante e Prosecco
Chianti Passo Carbonaie Minerali

“Sapore di sale – servito in 5 portate”

PRICE
70€ / pers.

Insalatina di mare tiepida
Risottino all’astice
Filetto di branzino con patata pochè allo zafferano e caponatina di verdure
Ananas dadolato al naturale
Panettone e Pandoro con crema al cioccolato e pasticceria
Frutta secca e frinadises Natalizie
Caffè e digestivo

Chardonnay del Trentino
Asti spumante e Prosecco Minerali

COCKTAIL

Prosecco, Aperol Spritz, Cocktail analcolico, vino, acqua

Involentino di bresaola con mousse di formaggio e mandorle

Insalata di patate e polipo

Tagliere di salumi e formaggi servito con marmellate e focaccia

Mini croissant al salmone

Mini burger

Paninetto con speck e fontina

Muffin salati

Crespella di magro con salsa ai funghi

PRICE
40€ / pers.

APERITIVO

Proposta 1

PRICE
30€ / pers.

Prosecco, Aperol Spritz, Cocktail analcolico, vino, acqua

Rollè di salmone con formaggio e avocado

Paninetto con salame e cipolla rossa di Tropea

Bignola con ricotta e pesto

Canapé con mousse di uova e gambero

Mini brioche farcita

Frittino misto

Trancetti di pizza

Mondeghino milanese

Frittatine

Proposta 2

PRICE
40€ / pers.

Prosecco, Aperol Spritz, Cocktail analcolico, vino, acqua

Involentino di bresaola con mousse di formaggio e mandorle

Insalata di patate e polipo

Tagliere di salumi e formaggi servito con marmellate e focaccia

Mini croissant al salmone

Mini burger

Paninetto con speck e fontina

Muffin salati

Crespella di magro con salsa ai funghi

CHRISTMAS MENU

3 course menu

PRICE
48€ / pers.

Tartare di salmone con riduzione al mango
Trancio di pescatrice in salsa allo zafferano e orticello di verdure
Meneghina calda con gelato alla vaniglia con flutè di prosecco.

4 course menu

PRICE
52€ / pers.

Culacchia con crostone di fegatini toscani
Risotto castelmagno e zucca croccante
Tagliata di angus al profumo di tartufo con nido di verdure di stagione
Dolce sorpresa natalizia

5 course menu

PRICE
62€ / pers.

Battuta di tonno con finocchio selvatico e arance
Tortello di capesante e gamberi con riduzione ai crostacei e pomodoro confit
Risotto allo Champagne con sottobosco di porcini e limone
Filetto di angus in crosta con purea di sedano rape
Panettone e pandoro con le loro creme e flut di prosecco



CHRISTMAS MENU

"Tradizionale Milanese"

Risotto "Chicco del Mulino" alla Milanese con
ragout di ossobuco in gremolada

PRICE
48€ / pers.

Testina di Vitello "sous vide" a lenta cottura della tradizione
Lombarda, con agretto di salsa verde e patata montata

Panna cotta alle castagne, coulis al mandarino e honeycomb

Acqua, calice di vino e caffè
Pandoro e panettone

"Profumo di Mare"

Polpo del Mediterraneo (85 ^, primo sale piatrato
e cipolla di Tropea caramellata

PRICE
50€ / pers.

Black Code in olio cottura con peperoni dolci e il loro sugo di cottura

Ruby "Cheesecake"

Acqua, calice di vino e caffè
Pandoro e panettone

BUFFET

PRICE
60€ / pers.

Cocktail alcolico e analcolico della casa

Pizzette montanare

Frittatina salsiccia e friarielli

Zeppoline di salumi

Focaccia con stracchino provola e mortadella al pistacchio

Casatiello napoletano

Risotto con zucca e salsiccia Campana

Rigatoni con pesto di rucola e gamberetti

Buffet di dolci natalizi

Caffè

Acque Minerali

Selezione della nostra cantina vini

Brindisi di Auguri con Prosecco DOC

CHRISTMAS MENU

4 course menu

PRICE
65€ / pers.

Prosecco della casa con stuzzichino

Veli di manzo affumicato con cuori di carciofi marinati e scaglie di auricchio dolce con insalatina di finocchi e canasta

Pennoni di Gragnano con pesto di pomodori secchi , ricotta di cestino e sbriciolata di salsiccia al pepe

Filetto di bufala in veste di fonduta di provola dei monti lattari e porcini con broccoletti Campani saltati al piccante di peperoncino

Cassatina napoletana

Acque minerali

Selezione dalla nostra carta dei vini

Caffè

BUFFET

PRICE
50€ / pers.

Barchetta di salumi della tradizione con torta fritta

Cocottine di cremoso di formaggio alle erbe con battuta di salmone affumicato

Tartufini al caprino in crosta di pistacchio

Mousse di ceci con Polpo scottato

Delizie salate del nostro Chef

Risotto alla Parmigiana ,Crudo crocante e balsámico di Modena

Gnocchetto con ragù di polpo, pomodorini Pachino e olive taggiasche

Buffet di dolci natalizi

Coctkail analcolico

Vini Selezione della nostra cantina

Brindisi di Auguri con Prosecco DOC

CHRISTMAS MENU

4 course menu

PRICE
60€ / pers.

Crostone di polenta con Baccala' mantecato

Risotto Giuseppe Verdi, asparagi ,champignon e crudo di Parma

Guancia di Manzo brasata al vino con cremoso di patate

Apple cumble artigianale con crema all'inglese

Caffè e pasticceria natalizia

Vini Selezione della nostra cantina, Minerali





nH

ROMA VILLA CARPEGNA

BUFFET

PRICE
60€ / pers.

Crostino di polenta con funghi e castelmagno

Maritozzi romani salati

Specchio di salumi e formaggi con focaccia romana

Tartine gourmet (crema di foie gras, salmone affumicato e pomodorini secchi)

Sformatino di spinaci con fonduta di formaggio

Panettone gastronomico

Risotto allo champagne con Fiori di zucca

Tortelli di burrata e spinacino con pesto al basilico, gamberi e limone

Buffet di dolci natalizi

Caffè

Acque Minerali

Selezione della nostra cantina vini

Brindisi di Auguri con Prosecco DOC



CHRISTMAS MENU

4 course menu

PRICE
60 € / pers.

Crostino con burrata, pomodorino secco e patè di olive

Risotto alla zucca e castelmagno

Tournedos di manzo in crosta di crudo di Parma con salsa al brandy

Zuppa inglese con amarene e scaglie di cioccolato fondente

Panettone e pandoro a centro tavola

Tartarre di tonno con puntarelle, alici e scaglie di pecorino

Ravioloni in farcia di crostacei e capesante con ragù di mare

Riccioli di polpo scottato su mousse di canellini

Sbriciolata con crema mascarpone e scaglie di cioccolato

Panettone e pandoro a centro tavola

Acque minerali

Selezione dalla nostra carta dei vini

Caffè

BUFFET

PRICE
39.90€ / pers.

Assortimento di sandwich e tramezzini

Mini croissant salati

Conetti di delizie dorate

Pane fritto alle olive con salumi

Spiedini di mare con umami di pomodoro

Agnolotti del Plin al burro e timo

Strozzapreti al pesto di mandorle

Bicchierini di macedonia di frutta fresca

Panettone, pandoro, frivolezze e frutta secca

Spumante Asti DOCG

Prosecco DOC

Acqua, Vini della nostra cantina

Caffè

CHRISTMAS MENU

“Il nostro territorio - 4 portate”

PRICE
54.90€ / pers.

Tartrà langarolo con fonduta di Castelmagno e chicchi di melograno
Tondelli al tartufo nero con riduzione di Nebbiolo all'erba cerea
Arrosto di Fassone giambonato alle nocciole con contorni di stagione

Bonet bianco con coulis di frutti di bosco

Caffè, panettone e pandoro
Acqua, Vini della nostra cantina

“Mare in tavolo - 4 portate”

PRICE
59.90€ / pers.

Bis di tartare con crema d'avocado e dressing agli agrumi
Ravioli di cernia ai pistacchi
Tonno scottato con panura alle erbe e perle di zenzero

Flute di sorbetto al limoncello
Caffè, panettone e pandoro

Acqua, Vini della nostra cantina



BUFFET

BUFFET 1

PRICE
48€ / pers.

Acqua, vino e caffè

Tagliere di salumi nazionali e formaggi servito con focaccia
Catalana di gamberi
Caprese di mozzarella e pomodoro
Mini quiche alle verdure
Verdure grigliate al basilico
Composizione di insalate
Crespella ricotta e spinaci con salsa ai funghi
Morbido di vitello con verdure arrostate
Macedonia di frutta fresca
Panettone e Pandoro con creme al mascarpone e calice di prosecco

BUFFET 2

PRICE
53€ / pers.

Acqua, vino e caffè

Roast beef servito con rucola e grana e dressing al tartufo
Vol au vent ai gamberi
Fritture sfiziose
Selezione di rustici caldi
Carpaccio di salmone affumicato
Homemade insalata russa
Composizione di insalate
Lasagnetta alle verdure e gamberi
Raviolo di carne in salsa di formaggi dolci e pistacchi
Tacchinella natalizia alle castagne con verdure di stagione
Tagliata di frutta
Panettone e Pandoro con creme al mascarpone e calice di prosecco

BUFFET 3

PRICE
58€ / pers.

Acqua, vino e caffè

Riso venere con gamberi e avocado
Trittico di pesce fumè
Prosciutto crudo di Parma con ventagli di frutta esotica
Tartare di salmone e mela croccante
Petalì di manzo su un letto di rucola e pepite di parmigiano
Bicchierini di caprese scomposta
Composizione di insalate
Raviolo di pesce con bisque di crostacei e zucchine
Garganello con ragù di salsiccia e zafferano
Trancetti di pesce spada alla ghiotta
Cinta senese cotta a bassa temperatura con riduzione di frutti del bosco
Assortimento di dolci e tagliata di frutta
Panettone e Pandoro con creme al mascarpone e calice di prosecco



Merry Xmas buffet

Insalata di basmati all'orientale

Baccalà mantecato su crostone di polenta

Polpo, patate e olive in intingolo” alla Luciana”

Vitello al rosa, salsa tonnata all'antica e melograno

Riso Carnaroli mantecato al rosso di rapa, timo e latte fermentato

Calamarata al ragù di salamella e fonduta di formaggio di grotta

Dessert natalizi a buffet

Macedonia di frutta fresca

Panettone e pandoro con salse in accompagnamento

Selezione vino nhow, acqua minerale, caffè.

46,00€/pers. servizio ed Iva 10% inclusi

xmas menu

Xmas Tree

Cheese cake alle bietole, uovo mimosa, crumble
al grano saraceno

Carnaroli mantecato ai funghi porcini, mirtilli e
crema al Parmigiano Reggiano

Guanciolo di manzo in lunga cottura al vino
rosso, topinambur e marroni

Bavarese allo zabaione con salsa al cioccolato

Selezione vino nhow, acqua minerale, caffè.

58,00€/pers.
servizio ed Iva 10% inclusi



MINOR
HOTELS


ANANTARA
HOTELS & RESORTS

AVANI
Hotels & Resorts


elevana
— COLLECTION —


OAKS
HOTELS • RESORTS • SUITES

NH
HOTELS &
RESORTS


NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

nhow
HOTELS & RESORTS

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

Minor Hotels Europe & Americas