



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™

Festività 2017 • 2018 al
Grand Hotel Majestic
“Già Baglioni”





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™

Menu di San Silvestro Cenone del 31 Dicembre 2017

Il benvenuto dello Chef Claudio Sordi

Cuore di scampo e gambero di Sicilia crudo in burrata
con acciuga di Cetara, pomodoro crudo e cetriolo marinato

Variazione sul foie gras con pane casareccio, ghiacciatina di mele verdi e Calvados
con marmellate in abbinamento

Risotto Carnaroli del Monferrato con gamberi viola, arancia di Ribera e pinoli tostati

Ravioli di pere e pecorino con stracotto di petto d'oca al burro nocciola

90's style

Mezza aragosta con verdurine al vapore aromatizzate al tè verde e maionese al cardamomo

Panettone alla milanese "frozen"

Caffè e piccola pasticceria

Acqua minerale

Vini in abbinamento

Franciacorta Brut Cuvée Prestige- Ca' del Bosco

Colle del Re Albana di Romagna vino passito- Umberto Cesari

Sauvignon Blanc Vigna Piccola- Vigneto delle Terre Rosse Enrico Vallania

Brindisi di mezzanotte con bottiglia di Champagne Brut La Cuvée- Laurent Perrier

**La serata sarà accompagnata da musica dal vivo:
sax e voce della Detroit Band**

euro 200

Per persona • Iva 10% inclusa •



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™

Panificazione & pasticceria: pani, grissini e focacce, desserts e piccola pasticceria sono fatti in casa.

Notifica Allergie.: Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

