

FESTEGGIAMENTI
NATALIZIAL

Grand Hotel Majestic “già Baglioni”



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★L

 LEADING
HOTELS®

TEL. +39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM



**Le Nostre Proposte per celebrare
le Vostre festività Natalizie,
pensate per creare momenti di condivisione e gioia.**

**Diverse esperienze per festeggiare
attraverso l'arte culinaria del nostro Chef,
in una cornice storica
ed elegante nel cuore di Bologna.**

Queste offerte sono da intendersi per minimo 15 persone.



Semplici Auguri

DURATA SERVIZIO: 45 MINUTI

TEL.+39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM





SEMPLICI AUGURI

PROPOSTA 1

5 CANAPÉ

Cestino di sfoglia alle olive e scarola ripassata

Sandwich con prosciutto crudo di Parma, rucola e squacquerone

Crostatina ripiena di ricotta e limone candito

Tartelletta di caprino e rapa rossa

Mousse di mortadella e pane croccante

DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 40
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





SEMPLICI AUGURI

PROPOSTA 2

5 CANAPÉ

Crostatina gorgonzola e noci

Tartelletta soft cheese e pomodori secchi

Crescentina con friggione bolognese

Pane integrale con radicchio, burrata e aceto balsamico di Modena

Pan brioche tostato con burro e acciughe

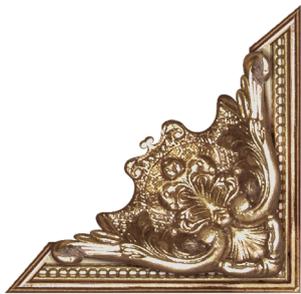
DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 40
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA







Brindisi degli Auguri

DURATA SERVIZIO: 60 MINUTI



TEL.+39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM



BRINDISI DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Crostino croccante, burro, salmone affumicato ed erba cipollina

Terrina di mortadella, aceto balsamico e squacquerone

Tartelletta di caprino e uova di trota

Finto pomodoro di pappa al pomodoro

Seppia, verdure in agrodolce e salsa teriyaki

DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 55
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





COCKTAIL DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Insalata nizzarda con tonno e olive

Focaccia farcita con prosciutto crudo di Parma, rucola e squacquerone

Crocchetta di patate alla napoletana

Mini buns con hamburger, senape, pomodoro e lattuga

Terrina di mortadella, aceto balsamico e squacquerone

PRIMO A SCELTA TRA

Risotto mantecato alla bufala, zucca alla scapece e Parmigiano Reggiano

oppure

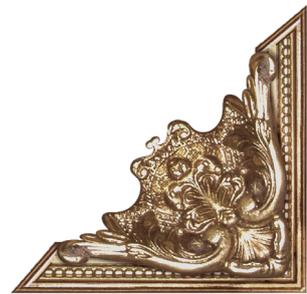
Garganelli al ragù di vitella da latte, scamorza e cime di rapa

DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 70
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





BUFFET DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Focaccia farcita con mortadella, rucola e squacquerone

Carne salada, misticanza, burrata e frutti rossi

Seppia e verdure in agrodolce con salsa teriyaki

Vitello tonnato, cipolla marinata e acciughe del Cantabrico

Crostino croccante, burro, salmone affumicato ed erba cipollina

Frittatina di pasta, patate e provola

PRIMO A SCELTA TRA

Tortellone di zucca, Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico

oppure

Mezzo pacchero di Gragnano al ragù di salsiccia romagnola,
Provolone Valpadana DOP e radicchio

DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 80
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





Pranzi e Cene

SERVITI

TEL.+39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM





PRANZI E CENE SERVITI

ARMONIA NATALIZIA

ANTIPASTO

Carne salada, misticanza, burrata e frutti rossi

PRIMO PIATTO

Lasagnetta in sfoglia verde con Parmigiano Reggiano, finferli, cardoncelli e porcini

SECONDO PIATTO

Rollè di petto di faraona con cime di rapa, patate e scamorza affumicata

DOLCI

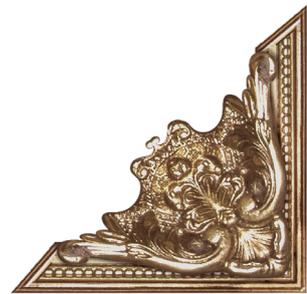
Yogurt, cioccolato salato e caramello

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Petit Four

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 110
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PRANZI E CENE SERVITI

TRADIZIONE NATALIZIA

ANTIPASTO

Terrina di mortadella, squacquerone, aceto balsamico e tigella croccante

PRIMO PIATTO

Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi

oppure

Tortellino in brodo di cappone

SECONDO PIATTO

Guancia di manzo brasata al Sangiovese, patate e friggione

DOLCI

Zuppa inglese

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Petit Four

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 110
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PRANZI E CENE SERVITI

MAGIA DEL NATALE

ANTIPASTO

Millefoglie di patate, cime di rapa, scamorza affumicata
e tartufo nero “Selezione Savini”

PRIMI PIATTI

Risotto “Riserva San Massimo” mantecato al burro di bufala,
zucca, taleggio e culatello croccante

Lasagnetta in sfoglia verde con Parmigiano Reggiano,
finferli, cardoncelli e porcini

SECONDO PIATTO

Filetto di vitello glassato, patata alla senape e carotine alla brace

DOLCI

Cioccolato in consistenze e lampone

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Petit Four

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 130
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





PRANZI E CENE SERVITI

INCANTO DI NATALE

ANTIPASTI

Scarola imbottita alla napoletana con acciughe, capperi e pinoli

Polpo glassato alla soia con patate e oliva ripiena

PRIMO PIATTO

Mezzo pacchero al ragù d'astice, agrumi e scamorza affumicata

SECONDO PIATTO

Spigola con bagna cauda alla menta, cavolfiore e pomodori secchi

DOLCI

Yogurt, cioccolato e caramello salato

Panettone tradizionale con crema al mascarpone

Petit Four

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 150
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





BUONE FESTE

GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★★

 LEADING
HOTELS®

