



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LI LEADING
HOTELS®

COLAZIONE

BREAKFAST

PETIT DEJEUNER

ЗАВТРАК



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS

**TUTTO LO STAFF DEL GRAND HOTEL MAJESTIC “GIÀ BAGLIONI”
LE AUGURA UNA BUONA COLAZIONE E UNA PIACEVOLE GIORNATA**

**ALL THE STAFF OF GRAND HOTEL MAJESTIC “GIÀ BAGLIONI”
WISHES YOU AN ENJOYABLE BREAKFAST AND A LOVELY DAY**

**TOUT LE PERSONNEL DU GRAND HÔTEL MAJESTIC “GIÀ BAGLIONI”
VOUS SOUHAITE UN BON PETIT DÉJEUNER ET UNE AGRÉABLE JOURNÉE.**

**ВСЕШ НАШ ПЕРСОНАЛ GRAND HOTEL MAJESTIC “GIÀ BAGLIONI”
ЖЕЛАЕТ ВАМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И ПРЕКРАСНОГО ДНЯ.**

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 COLAZIONE PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTO.

WE INFORM OUR KIND GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS
MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT OUR BREAKFAST STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION

NOUS VOUS INFORMONS QUE DANS NOTRE CUISINE TOUS LES ALLERGÈNES
SONT UTILISÉS CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EUROPÉEN 1169/2011. PAR
CONSÉQUENT, LES CLIENTS SONT INVITÉS À CONTACTER LE PERSONNEL DU PETIT
DÉJEUNER POUR TOUT BESOIN OU CLARIFICATION.

МЫ СООБЩАЕМ ДОРОГИМ ГОСТЯМ, ЧТО В НАШЕЙ КУХНЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ВСЕ
АЛЛЕРГЕНЫ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЮ РЕГЛАМЕНТА ЕСN°1169/2011. ТЕМ НЕ
МЕНЕЕ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ОБРАЩАТЬСЯ К ПЕРСОНАЛУ, ОБСЛУЖИВАЮЩИМ ВО ВРЕМЯ
ЗАВТРАКА, ЗА УТОЧНЕНИЕМ ЛИБО В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

INDICE

ITALIANO	DA PAGINA 1 A 3
ENGLISH	FROM PAG 4 TO 6
FRANÇAIS	DE LA PAGE 7 À 9
РУССКИЙ	СО СТРАНИЦЫ 10 ПО 12

SUL MENÙ, ACCANTO AL NOME DELLE PIETANZE SI TROVA L'INDICAZIONE
DEGLI ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTI.
GLI STESSI SONO EVIDENZIATI CON DEI NUMERI, DI SEGUITO
LA CORRISPONDENZA NUMERICA.

ON THE MENU AT THE END OF EACH DISH NAME
YOU WILL FIND A NUMBER INDICATING
THE ALLERGEN INGREDIENTS. PLEASE FIND HERE BELOW THE
CORRESPONDING LEGENDS

SUR LE MENU À CÔTÉ DU NOM DE CHAQUE PLAT SE TROUVE L'INDICATION
DES ALLERGÈNES PRÉSENTS COMME INGRÉDIENTS. CES ALLERGÈNES
SONT MIS EN ÉVIDENCE AVEC DES NUMÉROS, VOUS POUVEZ CONSULTER LA
CORRESPONDANCE NUMÉRIQUE À LA FIN DU MENU

В МЕНЮ РЯДОМ С НАЗВАНИЕМ БЛЮДА ВЫ НАЙДЕТЕ УКАЗАНИЕ
АЛЛЕРГЕНОВ, ПРИСУТСТВУЮЩИХ В КАЧЕСТВЕ ИНГРЕДИЕНТОВ. ОНИ ЖЕ
ВЫДЕЛЕНЫ И СООТВЕТСТВУЮТ ЧИСЛАМ, ИДУЩИМ ПО ПОРЯДКУ.

PRIMA COLAZIONE

COLAZIONE AL BUFFET

SERVIZIO IN SALA DALLE ORE 7:00 ALLE ORE 11:00

PER LA SELEZIONE DEL NOSTRO PANE E DEI CROISSANT
CI SIAMO AFFIDATI AD UN FORNO ARTIGIANALE SCELTO
DAL NOSTRO EXECUTIVE CHEF.

DAL NOSTRO FORNO

SELEZIONE DALLA NOSTRA PANETTERIA

(1-3-7)

IL PANE È REALIZZATO CON IL LIEVITO MADRE CHE PORTA I VALORI DELLA BIODIVERSITÀ
E PERMETTE DI CONSERVARE LA FRESCHEZZA A LUNGO.
TUTTO IL PANE VIENE REALIZZATO CON FARINE DI UN'AZIENDA AGRICOLA SELEZIONATA

PASTICCERIA

TORTE ASSORTITE, PANCAKE

(1-3-7-8)

CROISSANTS E BRIOCHES

BRIOCHES NATURALE, CONFETTURA, CREMA, CIOCCOLATO, SALATA AI CEREALI

(1-3-7-9)

I CROISSANT VENGONO SFOGLIATI QUOTIDIANAMENTE CON BURRO DI NORMANDIA
E FARCITI CON CREME FRESCHE E CONFETTURE DELLA MIGLIORE FRUTTA ITALIANA.

FRUTTA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, FRUTTA SCIROPATA, FRUTTA SECCA, DISIDRATATA E SELEZIONE DI SEMI

(8)

ASSORTIMENTO LATTICINI E YOGURT

*YOGURT NATURALE MAGRO, YOGURT NATURALE INTERO, YOGURT ALLA FRUTTA, YOGURT VEGETALE DI SOIA, LATTE FRESCO, BEVANDA DI SOIA, BEVANDA DI RISO

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA NOSTRA REGIONE, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, BURRO BIANCO DOLCE E SALATO

(6-7)

SELEZIONE DI CONFETTURE E MARMELLATE CONFETTURE E MARMELLATE ASSORTITE, MIELE E NUTELLA

(7-8)

1. KRUPPY SOДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН (ПШЕНИЦА, ЯЧМЕНЬ, ОВЕС, СПЕЛТА
(ДВУЗЕРНЯНКА), КАМУТ ИЛИ ИХ ГИБРИДНЫЕ ШТАММЫ) ПРОИЗВОДНЫЕ
ПРОДУКТЫ .

2. МОЛЛЮСКИ И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

3. ЯЙЦА И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

4. РЫБА И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

5. АРАХИС И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

6. СОЯ И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

7. МОЛОКО И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ (ВКЛЮЧАЯ ЛАКТОЗУ)

8. ФРУКТЫ СО СКОРЛУПОЙ, Т.К. МИНДАЛЬ (AMIGDALUS COMMUNIS),
ОРЕХИ (CORYLUS AVELLANA), ГРЕЦКИЙ ОРЕХ (JUGLANS REGIA), КЕШЬЮ
(ANARCARDIUM OCCIDENTALE), ОРЕХИ ПЕКАНА (CARYA ILLINOIENSIS
(WANGENH) K.КОСН), БРАЗИЛЬСКИЕ ОРЕХИ(BERTHOLLETIA EXCELSA),
ФИСТАШКИ(PISTACIA VERA), ОРЕХИ МАКАДАМИЯ
(MACADAMIA TERNIFOLIA), И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ.

9. СЕЛЬДЕРЕЙ И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

10. ГОРЧИЦА И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

11. СЕМЕНА КУНЖУТА И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ

12. СЕРНИСТЫЙ АНГИДРИД И СУЛЬФИТЫ В КОНЦЕНТРАЦИИ ПРЕВЫШАЮЩИЕ
10 МГ/КГ ИЛИ МЛ/Л, ВЫРАЖЕННЫЕ КАК SO2.

13. ЛЮПИН И ПРОДУКТЫ НА ЕГО ОСНОВЕ

14. МОЛЛЮСКИ И ПРОДУКТЫ НА ИХ ОСНОВЕ

(*ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ХРАНИТЬСЯ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ).

COLAZIONE AL BUFFET

SERVIZIO IN SALA DALLE ORE 7:00 ALLE ORE 11:00

SCELTA DI CEREALI

***MUESLI, ALL-BRAN, CORNFLAKES**

(1-7-8)

UOVA

UOVA STRAPAZZATE, UOVA SODE

(3-7)

PIATTI CALDI

**VERDURA DI STAGIONE AL FORNO,
RISO IN BIANCO, BACON E WURSTEL (DI TACCHINO)**

(6)

SELEZIONE DI SALUMI DELLA NOSTRA REGIONE

**MORTADELLA, SALAME, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI D.O.P.
E PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

(12)

BEVANDE

**SPREMUTE FRESCHE DI ARANCE E POMPELMO,
CENTRIFUGATO DI FRUTTA E VERDURA, SUCCO ALLA MELA,
ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA,
VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.**

(12)

BEVANDE CALDE

**ESPRESSO, NESCAFÈ, CAFFÈ ALL'AMERICANA, CAFFÈ DECAFFEINATO,
CAPPUCCINO, CIOCCOLATA, LATTE CALDO/FREDDO**

(6-7-8)

NOSTRA SCELTA DI TÈ "DAMMANN"

**TÈ VERDE, ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING,
EARL GREY, DETERMINATO, 4 FRUTTI ROSSI**

NOSTRA SCELTA DI INFUSI "DAMMANN"

INFUSO ALLE FOGLIE DI MENTA, ALLA VERBENA, AL TIGLIO, CAMOMILLA

***PRODOTTI A BASSO CONTENUTO DI CALORIE E GRASSI**

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, ORGE, SEIGLE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES) ET PRODUITS DÉRIVÉS
2. CRUSTACÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS
3. OEUFS ET PRODUITS DÉRIVÉS
4. POISSON ET PRODUITS DÉRIVÉS
5. ARACHIDES ET PRODUITS DÉRIVÉS
6. SOJA ET PRODUITS DÉRIVÉS
7. LAIT ET PRODUITS LAITIERS (Y COMPRIS LE LACTOSE)
8. NOIX (AMIGDALUS COMMUNIS), NOISETTES (CORYLUS AVELLANA), NOIX COMMUNES (JUGLANS REGIA), NOIX DE CAJOU (WESTERN ANACARDIUM), NOIX DE PÉCAN (CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K.KOC), NOIX DU BRÉSIL (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACHES (PISTACHE VÉRITABLE), NOIX DE QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) ET PRODUITS DÉRIVÉS
9. CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS
10. MOUTARDE ET PRODUITS DÉRIVÉS
11. GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS DÉRIVÉS
12. DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/ KG O MG/L EXPRIMÉES EN SO₂
13. LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
14. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUE

(*PRODUIT AYANT SUBI UNE PHASE DE CONSERVATION À BASSE TEMPÉRATURE)

PIATTI ESPRESSI DALLA NOSTRA CUCINA

PROPOSTE INCLUSE:

2 UOVA ALLA COQUE

(3)

2 UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON PANE DORATO

(1-3-7)

OMELETTE AL NATURALE CON PANE DORATO

(1-3-7)

PORRIDGE ALL'ACQUA O AL LATTE

(1-7)

PROPOSTE CON SUPPLEMENTO:

**OMELETTE CON PROSCIUTTO COTTO,
O FORMAGGIO O VERDURE DI STAGIONE E CON PANE DORATO € 6,00**
(1-3-7-12)

**UOVA ALLA BENEDICT CON PANCETTA
E SALSA OLANDESE € 12,00**
(1-3-4-7-12)

**UOVA ALLA BENEDICT CON SALMONE
E SALSA OLANDESE € 15,00**
(1-3-4-7-12)

**BRESAOLA CON PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE 24 MESI, MISTICANZA E POMODORINI € 15,00**
(1-7)

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, BARLEY, RYE, OATS, SPELT,
KAMUT OR THEIR HYBRIDIZED STRAINS) AND DERIVATE

2. SHELLFISH AND DERIVATE

3. EGGS AND DERIVATE

4. FISH AND DERIVATE

5. PEANUTS AND DERIVATE

6. SOY AND DERIVATE

7. MILK AND DERIVATE (INCLUDING LACTOSE)

8. NUTS AS ALMONDS (AMIGDALUS COMMUNIS), HAZELNUTS (CORYLUS
AVELLANA), WALNUTS (JUGLANS REGIA), CASHEWS (ANACARDIUM
OCCIDENTALE), PECANS [CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K. KOCH], BRAZIL
NUTS (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACHIOS (PISTACIA VERA), QUEENSLAND
NUTS (MACADAMIA TERNIFOLIA) AND DERIVATE

9. CELERY AND DERIVATE

10. MUSTARD AND DERIVATE

11. SESAME SEEDS AND DERIVATE

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OVER 10 MG/KG
OR MG / L IDENTIFIED AS SO₂

13. LUPINE AND LUPINE-BASED PRODUCTS

14. MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCT

(* PRODUCT THAT HAS UNDERGONE A CONSERVATION PHASE, AT A LOW
TEMPERATURE)

PER L'ORDINAZIONE DI QUESTI PIATTI, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

BREAKFAST

AMERICAN BUFFET BREAKFAST

RESTAURANT SERVICE FROM 7:00 A.M. TO 11:00 A.M.

FOR OUR BREAD AND CROISSANTS SELECTION
WE RELY ON AN ARTISAN OVEN CHOSEN BY OUR EXECUTIVE CHEF

FROM OUR BAKERY SELECTION OF OUR BAKERY

(1-3-7)

THE BREAD IS MADE WITH THE YEAST BASE WHICH KEEPS THE VALUES
OF BIODIVERSITY AND ALLOWS TO PRESERVE FRESHNESS FOR A LONG TIME.

ALL THE BREAD IS MADE WITH FLOUR FROM A SELECTED FARM

PASTRY

ASSORTED CAKE, PANCAKES

(1-3-7-8)

CROISSANTS AND BRIOCHES

**PLAIN BRIOCHES, JAM BRIOCHES, BRIOCHES WITH CUSTARD,
BRIOCHES WITH CHOCOLATE, CEREAL BRIOCHES**

(1-3-7-9)

THE CROISSANTS ARE PEELED DAILY WITH NORMANDY BUTTER AND STUFFED
WITH FRESH CREAMS AND JAMS FROM THE BEST ITALIAN FRUIT

FRUIT

**FRESH FRUIT BASKET, FRESH FRUIT SALAD, FRUIT IN SYRUP,
DRY FRUIT, DEHYDRATE FRUIT, SELECTION OF SEEDS**

(8)

MILK PRODUCTS

***PLAIN LOW FAT YOGURT, PLAIN YOGURT,
FRUIT YOGURT, SOYA MILK, RICE MILK, ALMOND MILK AND COLD MILK,
SELECTION OF REGIONAL CHEESE,
MOZZARELLA CHEESE, PLAIN AND SALTED BUTTER**

(6-7)

JAMS AND MARMALADES CHOICE

JAMS AND MARMALADES SELECTION, NUTELLA AND HONEY

(7-8)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
 2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
 5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
 7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO LATTOSIO)
 8. FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN [CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI
 9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O MG/L ESPRESSI COME SO2
 13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO
- (* PRODOTTO CHE HA SUBITO UNA FASE DI CONSERVAZIONE A BASSA TEMPERATURA)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ПОД ЗАКАЗ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

2 ЯЙЦА ВСМЯТКУ
(3-7)

2 ЖАРЕННЫХ ЯЙЦА С КУСОЧКОМ ХЛЕБА
(3-7)

ОМЛЕТ С КУСОЧКОМ ХЛЕБА
(3-7)

ОВСЯНАЯ КАША НА ВОДЕ ИЛИ НА МОЛОКЕ
(1-7)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПЛАТОЙ:

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ ИЛИ СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ И
ЗОЛОТИСТЫМ ХЛЕБОМ € 6,00
(1-3-7-12)

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ
И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ € 12,00
(1-3-4-7-12)

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ
И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ € 15,00
(1-3-4-7-12)

БРЕЗАОЛА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН КРАСНЫЕ
КОРОВЫ 24 МЕСЯЦА, САЛАТОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ € 15,00
(1-7)

ДЛЯ ЗАКАЗА ЭТИХ БЛЮД ПОЖАЛУЙСТА ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПЕРСОНАЛУ

AMERICAN BUFFET BREAKFAST

RESTAURANT SERVICE FROM 7:00 A.M. TO 11:00 A.M

CEREAL CHOICE

*MUESLI, ALL-BRAN, CORN FLAKES
(1-7-8)

EGGS

SCRAMBLED EGGS, BOILED EGGS
(3-7-12)

HOT DISHES

BAKED SEASONAL VEGETABLES, WHITE RICE,
BACON AND WURSTEL (TURKEY)

SELECTIONS OF REGIONAL CURED MEAT

MORTADELLA, SALAME, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MONTHS D.O.P.
AND COOKED HAM GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE
(12)

BEVERAGES

PLAIN AND SPARKLING MINERAL WATER,
VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.
FRESHLY SQUEEZED ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE
APPLE JUICE, CENTRIFUGED FRUIT AND VEGETABLES
(12)

HOT BEVERAGES

ESPRESSO, NESCAFÈ, AMERICAN COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE,
CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE, HOT /COLD MILK, SOYA MILK
(6-7-8)

OUR TEA "DAMMANN" CHOICES

GREEN, ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING,
EARL GREY, DECAFFENAITED TEA, 4 RED FRUITS

OUR INFUSION TEA "DAMMANN" CHOICES

PERFUMED WITH LEAVES OF MINT, VERVAIN, LINDEN, CAMOMILE

*DISH REDUCED IN FAT AND CALORIES

HOT DISHES ON REQUEST

INCLUDED PROPOSALS:

2 SOFT BOILED EGGS

(3-7)

2 FRIED EGGS WITH A SLICE OF BREAD

(3-7)

PLAIN OMELETTE WITH A SLICE OF BREAD

(3-7)

PORRIDGE ON WATER OR ON MILK

(1-7)

PROPOSALS WITH SUPPLEMENT:

OMELETTE WITH COOKED HAM, OR CHEESE
OR SEASONAL VEGETABLES AND A SLICE OF BREAD

(1-3-7-12)

€ 6,00

2 EGGS BENEDICT WITH BACON
AND HOLLANDAISE SAUCE

(1-3-4-7-12)

€ 12,00

2 EGGS BENEDICT WITH SALMON
AND HOLLANDAISE SAUCE

(1-3-4-7-12)

€ 15,00

BRESAOLA WITH 24 MONTHS PARMIGIANO REGGIANO
"VACCHE ROSSE" CHEESE, SALAD AND CHERRY TOMATOES

(1-7)

€ 15,00

FOR REQUESTING, PLEASE ASK TO THE STAFF

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

СЕРВИРУЕТСЯ С 7:00 ДО 11:00

ЗЛАКИ

*Мюсли, отруби, кукурузные хлопья

(1-7-8)

ЯЙЦА

Яичница-Болтунья, варенные яйца

(3-7)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сезонные овощи в духовке, белый рис,
бекон и сосиски (из индейки)

(6)

МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ НАШЕГО РЕГИОНА

МОРТАДЕЛЛА, САЛЯМИ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА 24 МЕСЯЦА D.O.P.
И ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА БЕЗ ГЛЮТЕНА И БЕЗ ЛАКТОЗЫ

(12)

НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И ГРЕЙПФРУТА, ЭКСТРАКТ ИЗ
ФРУКТЫ И ОВОЩЕЙ, ЯБЛОЧНЫЙ СОК, МИНЕРАЛЬНАЯ И ГАЗИРОВАННАЯ
ВОДА, VALDOVBIADENE PROSECCO D.O.C.G

(12)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЭСПРЕССО, НЕСКАФЕ, КОФЕ АМЕРИКАНО, КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА, КАПУЧИНО,
ШОКОЛАД, МОЛОКО ГОРЯЧЕЕ/ХОЛОДНОЕ

(6-7-8)

НАШ АССОРТИМЕНТ ЧАЯ "DAMMANN"

ЗЕЛЕНый ЧАЙ, ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING,
ЭРЛ ГРЕЙ, БЕЗ КОФЕИНА, 4 КРАСНЫХ ФРУКТА

НАШ АССОРТИМЕНТ ТРАВЯНЫХ НАСТОЕВ "DAMMANN"
НАСТОЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ МЯТЫ, ВЕРБЕНЫ, ЛИПЫ, РОМАШКИ

*ПРОДУКТЫ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛОРИЙ И ЖИРОВ

ЗАВТРАК “ШВЕДСКИЙ СТОЛ”

ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗАЛЕ С 7:00 ДО 11:00

Для выбора нашего хлеба и круассанов мы полагаемся на пекарню, прошедшую селекционный отбор нашего шеф-повара

ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ ВЫБОР ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

(1-3-7)

Хлеб изготовлен из натуральных дрожжей, которые несут в себе ценности биоразнообразия и позволяют сохранить свежесть в течение длительного времени. Весь хлеб изготавливается из отборной фермерской муки

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Торты, блинчики

(1-3-7-8)

КРУАССАНЫ И БУЛОЧКИ

Круассаны без начинок, с джемом, кремом, шоколадом, соленый круассан со злаками

(1-3-7-9)

Круассаны выпекаются ежедневно с маслом из Нормандии, и с начинкой из свежеприготовленного заварного крема и джема из лучших фруктов Италии.

ФРУКТЫ

Свежие сезонные фрукты,
консервированные фрукты, сухофрукты

(8)

АССОРТИМЕНТ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ЙОГУРТ

*Натуральный обезжиренный йогурт или нормальной жирности, фруктовый йогурт, кефир, растительный йогурт из сои, свежее молоко, соевый напиток, напиток из риса, выбор сыров нашего региона, сыр моцарелла, сливочное масло сладкое и соленое

(6-7)

ВАРЕНЬЯ И ДЖЕМЫ

Ассорти варенья и джемов,
мед и Nutella

(7-8)

PETIT DEJEUNER BUFFET

SERVICE EN SALLE DE 7:00 À 11:00

Pour la sélection de notre pain et viennoiseries nous nous servons dans une boulangerie artisanale choisie par notre chef executive.

DE NOTRE FOUR SELECTION DE PAIN

(1-3-7)

Le pain est réalisé avec de la levure de boulanger possédant toutes les valeurs de la biodiversité permettant de conserver la fraîcheur longtemps.

PATISSERIES

Assortiment de gâteaux et tartes, pancakes

(1-3-7-8)

VIENNOISERIES

Croissants nature, à la confiture, crème, chocolat, aux céréales.

(1-3-7-9)

Les viennoiseries sont faites quotidiennement avec du beurre de Normandie et garnies avec des crèmes de qualité et des confitures des meilleurs fruits italiens.

FRUIT

Fruits frais de saison, fruits au sirop,
fruits secs et sélection de graines

(8)

ASSORTIMENT DE LAITAGES ET DE YAOURTS

*Yaourt nature 0%, yaourt nature au lait entier, yaourt aux fruits, yaourt végétal au soja, lait froid, boisson au soja, boisson au riz, sélection de fromages régionaux, petites bouchées de mozzarella, beurre doux et salé.

(6-7)

SELECTION DE MARMELADES ET CONFITURES

Assortiment de confitures
et marmelades, miel et Nutella.

(7-8)

PETIT DEJEUNER BUFFET

SERVICE EN SALLE DE 7:00 À 11:00

CHOIX DE CEREALES

*MUESLI, ALL-BRAN AUX CÉRÉALES ET FRUITS SECS,
CORN-FLAKES
(1-5-6-7-8-11-13)

ŒUFS FRAIS

ŒUFS BROUILLÉS, ŒUFS DURS
(3-7-12)

PLATS CHAUDS

LÉGUMES DE SAISON AU FOUR, RIZ BLANC, BACON ET WURSTE
(DE DINDE)

SÉLECTION DE CHARCUTERIES REGIONALES

MORTADELLE, SAUCISSON, JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS DOP
ET JAMBON BLANC SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE.
(12)

BOISSONS

ORANGE PRESSÉE, PAMPLEMOUSSE PRESSÉ,
FRUITS ET LÉGUMES CENTRIFUGÉS, JUS DE POMME, EAU MINÉRALE PLATE
ET GAZEUSE, VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
(12)

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, NESCAFÉ, CAFÉ AMÉRICAIN, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, CAPPUCCINO,
CHOCOLAT, LAIT CHAUD /FROID, BOISSON AU SOJA, AU RIZ
(6-7-8)

NOTRE SÉLECTION DE THÉS "DAMMANN"

THÉ VERT, ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING,
EARL GREY, THÉ DÉTHÉINÉ, 4 FRUITS ROUGE

NOTRE SÉLECTION D'INFUSIONS "DAMMANN"

INFUSION AUX FEUILLES DE MENTHE, À LA VERVEINE,
AU TILLEUL, CAMOMILLE

*PRODUIT ALLÉGÉ EN MATIÈRE GRASSE ET FAIBLE EN CALORIES

PLATS EXPRESS DE NOTRE CUISINE

PROPOSITIONS INCLUSES:

2 ŒUFS À LA COQUE
(3-7)

2 ŒUFS AU PLAT AVEC UNE TRANCHE DE PAIN DORÉ
(3-7)

OMELETTE NATURE AVEC UNE TRANCHE DE PAIN DORÉ
(3-7)

PORRIDGE À L'EAU OU AU LAIT
(1-7)

PROPOSITIONS AVEC SUPPLEMENT:

OMELETTE AVEC JAMBON BLANC,
AU FROMAGE OU AUX LÉGUMES DE SAISON ET PAIN DORÉ € 6,00
(1-3-7-12)

ŒUFS BÉNÉDICTE AVEC BACON
ET SAUCE HOLLANDAISE € 12,00
(1-3-4-7-12)

ŒUFS BÉNÉDICTE
SAUMON ET SAUCE HOLLANDAISE € 15,00
(1-3-4-7-12)

BRESAOLA ET PARMIGIANO REGGIANO
"VACCHE ROSSE" 24 MOIS, SALADE ET TOMATES CERISE € 15,00
(1-7)

POUR LA COMMANDE DE CES PLATS,
VOUS POUVEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL