

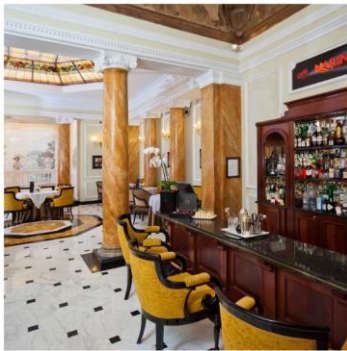


GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
*****L

LEADING
HOTELS

Cocktail degli auguri al Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"



Cocktail Cometa

Sformatino di Parmigiano con petali di pomodoro

Nocciole di Mora Romagnola con couly di pomodoro rosso

Mini tortine di verdure alla crema di taleggio

Panettone artigianale alle mandorle con crema inglese alla vaniglia



Cocktail analcolici alla frutta

Vin brulé all'arancio

Bollicine italiane

Acqua minerale

Caffè

€ 20,00 per persona. Iva 10% inclusa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA

LEADING
HOTELS

Cocktail Oro

Sformatino di Parmigiano con petali di pomodoro

Salmon marinato all'aneto e tartare di avocado al lime

Nocciole di Mora Romagnola con couly di pomodoro rosso

Terrina di galletto ai pistacchi e gelatina di pignoletto

Olive ascolane fritte

Nocciole di ricotta alle mandorle

Risotto alla zucca, prosciutto flambato al marsala e ricotta stagionata

Mini tortine di verdure alla crema di taleggio

Panettone artigianale alle mandorle con crema inglese alla vaniglia

Cocktail analcolici alla frutta

Vin brulé all'arancio

Bollicine italiane

Acqua minerale

Caffè



€ 30,00 per persona. Iva 10% inclusa

Minimo 20 persone





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA

LI LEADING
MI HOTELS



Cocktail Incenso

Sfere di frutta alle gocce di gorgonzola

Bruschetta alla battuta di tonno

Cremini al pesto di rucola

Mousse di mortadella con cartellette

Vol-au-vent di crema di piselli e prosciutto croccante

Torta di formaggio e cipolla

Pane brioche alle olive taggiasche

Mousse di ricotta alle erbe

Piccoli bignè al formaggio

Involtini di salmone marinato

Lasagne verdi classiche alla bolognese

Pennette all'arrabbiata

Panne cotte alla nocciola, vaniglia e pistacchio

Panettone alle mandorle e arancio

Cocktail analcolici alla frutta

Vin brulé all'arancio

Vini bianchi e rossi regionali DOC

Bollicine italiane

Acqua minerale

Caffè

€ 40,00 per persona Iva 10% inclusa

Minimo 30 persone





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS

Cocktail Mirra

Tartare di salmone con crema d'avocado
Battuta di manzo chianina allo scalogno dolce
Barchette di brisè alla mousse di mortadella e pistacchi
Gelatine di pomodoro al pesto di basilico
Crema di caprino alle erbe e petali di pomodoro
Frittelle di baccalà su crema di patate
Tortina di pane e olive
Riso nero con verdure stufate al pomodoro
Gnocchetti di patate e castagne con ragù d'anatra
Tortelli di ricotta al pomodoro fresco e basilico di Albenga
Cubetti di zampone caramellato su crema di borlotti
Mousse di banana e crema mou
Crema inglese ai biscotti di grano e miele
Piccola pasticceria
Frutta secca natalizia con uva reale da tavola
Panettone tradizionale all'arancio e mandorle



Cocktail analcolici alla frutta
Vin brulé all'arancio e cannella
Bollicine italiane
Acqua minerale
Caffè

€ 50,00 per persona Iva 10% inclusa

Minimo 30 persone

** I suddetti menù possono essere personalizzati su richiesta*

