



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA

LEADING
HOTELS

Pranzi e cene degli auguri al Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"



Menù "Calde note d'Inverno"

Flûte di bollicine

Mousse di ricotta, castagne e prugne con funghi di sottobosco trifolati

*Risotto alla zucca, prosciutto flambato al marsala
e piccole verdure saltate*

*Filetto di Mora Romagnola con crema di gorgonzola,
spinaci saltati e patate dorate al rosmarino*

*Crema catalana all'uvetta e rum, cialde ai pistacchi
e bastoncino di cioccolato al sale dolce di Cervia*

Brindisi con panettone artigianale

*Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC,
caffè e piccola pasticceria*

€ 50,00 per persona. Iva 10% inclusa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L

LEADING
HOTELS



Menu "Incanto di Natale"

Flûte di bollicine

Battuta di Bianca modenese

con salsa di melograno e avocado ai capperi in fiore

Lasagne ai porcini, prosciutto, ragù di vitello e le classiche ovarine

Spallotto di vitello ai taralli e castagne con terrina di spinaci e crema di formaggio

Crema cotta allo zenzero e gocce di cioccolato con caramello al nocino

Brindisi con panettone artigianale

Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC

Caffè e piccola pasticceria

€ 55,00 per persona. Iva 10% inclusa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS



Menù "I grandi della tradizione"

Flûte di bollicine

Petto di capponne ai pistacchi con insalatina agli agrumi

*Lasagne Natalizie con porcini, ragù di vitello,
prosciutto e Parmigiano 24 mesi*

*Galletto disossato e farcito alle olive taggiasche e pomodorini, patate dorate
e castagne dell'Appennino Modenese*

*Semifreddo ai fichi e panettone
con salsa d'uvetta e datteri al mascarpone*

Brindisi con panettone artigianale

*Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC,
caffè e piccola pasticceria*

€ 55 per persona. Iva 10% compresa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
*****L

LEADING
HOTELS



Menù "Sapori di stagione"

Flûte di bollicine

Il Re Parmigiano nelle sue 4 consistenze e olio rosso di Pomodoro

*Tortelli di squacquerone con brodo di prosciutto profumato
alla salvia, melanzanine viola fritte*

*Girello rosa con salsa tonnata calda, patate
e baby bietola cubettate al prezzemolo e aglio dolce*

*Semifreddo alle nocciole caramellate
con salsa di mandarino e cioccolato al latte*

Brindisi con panettone artigianale

*Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC,
caffè e piccola pasticceria*

€ 60,00 per persona. Iva 10% inclusa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
*****L

LEADING
HOTELS*



Menu "Dolci auguri d'inverno"

Flûte di bollicine

*Terrina di dentice e gamberone
su crema di pomodoro verde e pomodorini passiti al timo,
rosso pomodoro croccante*

Risotto alla seppia, rucola croccante e stracci di branzino allo zafferano

*Scaloppa di cernia alle olive liguri in crosta di pane profumato,
patate al nero e foglioline di spinaci calde*

*Semifreddo al caffè e liquirizia
con salsa di frutti di bosco e mandarini caramellati*

Brindisi con panettone artigianale

*Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC,
caffè e piccola pasticceria*

€ 65,00 per persona. Iva 10% inclusa





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★★

LEADING
HOTELS



Menù "Racconti di gusto"

Flûte di bollicine

*Prosciutto di parma 24 mesi, culatello di Zibello
e pan brioche alla liquirizia*

Ristretto di gallina con tortellini in brodo della tradizione

*Filetto di manzo con marroni e scalogno,
purea di zucca con scaglie di fossa*

*Budino d'arance sanguinella, crema di mandarini, menta in polvere
e macaroni alle fragole*

Brindisi con panettone artigianale

*Acqua minerale, vini regionali dalla nostra cantina rigorosamente DOC,
caffè e piccola pasticceria*

€ 70 per persona. Iva 10% compresa

** I suddetti menù possono essere personalizzati su richiesta*

