



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Menù cena di Natale 2018

Christmas dinner menu 2018





STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Jingle Bells

Noci di Grana Padano con Uva
Grana Padano cheese served with grapes

Briochine ai cereali con formaggio fresco e salmone
Small wheat buns with cream cheese and salmon

Spiedino alla Caprese
Mozzarella cheese and tomatoes skewer

Canapè al Prosciutto dolce di Parma
Parma ham canapé

Spiedo di Arrosto freddo in salsa tonnata
Cold roast on a spit served with tuna sauce

Pizzette e Rustici
Selection of pizza and appetizers

Panettone e Pandoro con le salse
Panettone and Pandoro served with sauces

€ 25,00

STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Silent Night

Bruschetta al formaggio fresco, salmone e lamponi
Bruschetta with cream cheese, salmon and raspberries

Cestino di Polenta, Cotechino e Gorgonzola
Punnet of polenta, cotechino and gorgonzola cheese

Morbidelle di Vitello al pizzico con pomodoro frullato
Veal morbidelle with tomato smoothie

Cruditè di verdure con salsa allo yogurt
Mixed raw vegetables with yogurt sauce

Panzerottini e arancini di riso mignon
Panzerotti filled with tomatoes and mozzarella, rice arancini

Tramezzini con Salmone e senape
Salmon and mustard sandwiches

Noci di Pecorino con pane carasau
Pecorino cheese with carasau bread

1 PRIMO A SCELTA TRA | 1 FIRST COURSE OF YOUR CHOICE:

Lasagne tradizionali alla Bolognese
Traditional bolognese style lasagne

Melanzane alla Parmigiana
Eggplant parmesan

Risotto alle verdure mantecato con Robiola
Creamy vegetables risotto with robiola cheese

Pennette con crema al salmone e rughetta selvatica
Penne with salmon cream and wild rocket

Panettone e Pandoro con le salse
Panettone and Pandoro served with mixed sauce

Spiedini di Frutta Fresca
Fresh fruit skewers

€ 30,00



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Joy To The World

Melanzana fredda alla parmigiana rivisitata
Revised cold eggplant parmesan

Caponatina di verdura tradizionale con feta greca
Traditional vegetables caponata with feta cheese

Spada & Salmone affumicati con miele d'arancia
Smoked swordfish & salmon with orange honey

Insalata di Piovra caramellata alla soya con lenticchie
Octopus salad caramelized with soy sauce and lentils

Spiedo di Bufala, cetrioli e olive
Bufala mozzarella cheese, cucumbers and olives on a spit

Tempura di verdure e pollo nei coni
Vegetable tempura and fried chicken

Bandierine di salumi di fattoria
Cold cuts from the farm

Erbazzone reggiano
Traditional light vegetable pie

Paninetto al latte caprese
Mozzarella and tomato sandwiches



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

1 PRIMO A SCELTA TRA | 1 FIRST COURSE OF YOUR CHOICE:

Ravioli ripieni di ricotta ed erbe con salsa alle noci
Ravioli filled with ricotta cheese, mixed herbs and walnut sauce

Risotto mantecato al radicchio e cotechino
Creamy risotto with radish and cotechino

Mezzi paccheri con intingolo di abbacchio e crema al parmigiano reggiano
Half paccheri pasta with lamb sauce and parmesan cream

Orecchiette con tonno fresco, pomodorini, olive e broccoli
Orecchiette with fresh tuna, tomatoes, olives and broccoli

Panettone e Pandoro con le salse
Panettone and Pandoro served with sauces

Spiedini di frutta fresca
Fresh fruit skewers

1 DESSERT A SCELTA TRA | 1 DESSERT OF YOUR CHOICE:

Piccoli tiramisù tradizionali
Small traditional tiramisù

Mousse al cioccolato con caramello all'arancia
Chocolate mousse with orange caramel

Crema catalana nel coccio
Catalan cream served in the pot

Pasticceria mignon assortita
Miniature pastry selection

€ 40,00

All I Want For Christmas

Insalata con Julienne di Pollo, noci e mayonese
Salad served with chicken julienne, walnuts and mayonnaise

Verdure grigliate all'olio di frantoio | *Frantoio oil grilled vegetables*

Trecce di mozzarella di bufala con pomodorini
Mozzarella buffala braid with tomatoes

Vitello in salsa tonnata con insalatina di patate
Veal served with tuna sauce and potato salad

Cannelloni di bresaola con mousse di caprino
Dry-salted beef cannelloni with caprino cheese mousse

Affettato di salmone marinato con finocchi canditi
Marinated Salmon with candied fennel

Salatilla alla napoletana (calamari, seppie e cozze)
Calamari, mussels, and cuttlefish neapolitan salad

Cascata di salumi misti e giardiniera | *Mixed cold cuts with pickles*

Piccole milanesi di vitello con rucola e pomodorini
Small veal cutlets with rocket salad and tomatoes

Tagliere di formaggi | *Cheese selection*

Insalate assortite | *Salad selection*

Risotto al barolo con radicchio e taleggio
Creamy Barolo risotto with radish and taleggio

Bocconcini di cernia alla mediterranea | *Mediterranean style grouper*

Costata di Manzo in crosta di sale | *Beef ribs in salted crust*

Tagliata di Frutta fresca | *Fresh fruit salad*

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Panettone and Pandoro with mascarpone and chocolate cream

STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Santa Claus

APERITIVO

Noci di grana | *Grana cheese*
Pizzette e Rustici caldi | *Pizza and mixed warm appetizers*
Salmone affumicato | *Smoked salmon*
Grissini allo speck | *Speck breadsticks*

ANTIPASTO | STARTER

Zuppetta di lenticchie con gamberone al vapore e cotechino “vaniglia”
Lentil soup with steamed prawns and «vanilla» cotechino

PRIMO | FIRST COURSE

Risotto mantecato alla zucca mantovana e tartufo nero
Creamy risotto with mantua pumpkin and black truffle

SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Tacchinella tradizionale natalizia disossata e farcita con pistacchi
in salsa alle castagne e accompagnata da patate al cartoccio
Turkey-hen filled with pistachios, served with Chestnut cream and baked potatoes

DESSERT

Torta diplomatica alla fragole con crema Chantilly
Strawberry Millefeuille served with Chantilly cream

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Panettone and Pandoro with mascarpone and chocolate cream

€ 75,00



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Cin Cin Christmas

Cocktail analcolico alla frutta
Non-alcoholic fruit cocktail

Spumante Brut Cuvée Platinum
Brut Cuvée Platinum Sparkling wine

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e cioccolato
Panettone and Pandoro served with mascarpone and chocolate cream

€15,00
