



Rosa Grand

MILANO

Speciale Eventi Natale 2017

COCKTAIL AGRIFOGLIO

Calice di bollicine, cocktail analcolico alla frutta
Selezione di vino bianco e rosso, acqua naturale e gassata
Sushi di zucchine
Insalata di polpo e patate
Rosette di salmone marinato con maionese di agrumi e crostini
Panzerotto croccante
Vitello tonnato con insalata e capperi fritti
Raviolo di bresaola con robiola e pistacchi
Brindisi con spumante, panettone e pandoro

Euro 35 per persona Iva e servizio inclusi

Servizio minimo 25 persone con durata massimo 1ora. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento

COCKTAIL FIOCCO DI NEVE

Calice di bollicine, cocktail analcolico alla frutta
Selezione di vino bianco e rosso, acqua naturale e gassata
Insalata russa con gamberi
Gnocco fritto con miele e noci
Involtino di verza con salsa al Parmigiano
Olive ripiene all'ascolana
Mini brioches salate ripiene di spada affumicato
Tartine al salmone marinato
Risotto Milano con fonduta di Grana Padano

Angolo dei golosi: panettone e pandoro con salsa di cioccolato e vaniglia, torroncini, mandarini, noci, datteri

Euro 39 per persona Iva e servizio inclusi

Servizio minimo 25 persone con durata massimo 1ora. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento

COCKTAIL STELLA COMETA

Calice di bollicine, cocktail analcolico alla frutta
Selezione di vino bianco e rosso, acqua naturale e gassata
Salumi misti con verdure in agrodolce
Petto d'anatra all'arancia con verdure in carpione
'Tartare' dello Chef
Crema di broccoli con vongole e bacon croccante
Tartine al salmone marinato
Polpo con patate allo zafferano
Mezzi rigatoni con fonduta al parmigiano e salsiccia sgranata

Angolo dei golosi: panettone e pandoro con salsa di cioccolato e vaniglia, torroncini, mandarini, noci, datteri

Euro 49 per persona Iva e servizio inclusi

Servizio minimo 50 persone con durata massimo 1ora. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento



Rosa Grand

MILANO

MENU S. CRISTOFORO

Calamaro ripieno con fonduta di datterino

Calamarata del pescatore

Ombrina scottata con verdure allo zenzero

Euro 45 per persona Iva, bevande e servizio inclusi

MENU S. CARLO

Tortino di melanzane con cuore di montagna

Risotto con bisque di crostacei, calamari e cozze fritte

Carrè di agnello della Nuova Zelanda con grappa e spinaci

Euro 55 per persona Iva, bevande e servizio inclusi

MENU S. AMBROGIO

Tortino di patate con salsa tartufata e porcini

Ravioli ripieni di spinaci, uvetta, carboncino e salsa di noci

Controfiletto 'La Granda' cotto a bassa temperatura con patate e verdure tornite

Semifreddo alla nocciola con salsa ai cachi e cacao

Euro 65 per persona Iva, bevande e servizio inclusi

DOLCI

Bavarese agli agrumi con salsa al pistacchio

Panettone alla griglia con salsa alla vaniglia

Verrina di tre cioccolati

Babà con salsa ai frutti di bosco e panna montata

Tiramisù al panettone natalizio

Euro 6 supplemento per referenza. Iva e servizio inclusi

Servizio minimo 25 persone

Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
