

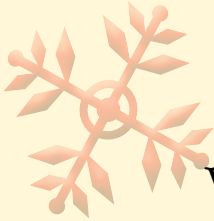


MERRY CHRISTMAS

Natale 2017

al

Grand Hotel Savoia



Grand Hotel Savoia
Via Arsenale di Terra, 5
16126 Genova

Per info e prenotazioni
sales@hotelsavoia.genova.it
Tel. 010 2772804



Dolci Sinfonie

Cocktail

(in piedi con tavoli d'appoggio)

Dalla Buvette

Spumante Rosé e Brut Jeio Cantine Bisol
Analcolico stella di Natale (succo di pompelmo e frutti di bosco)
Spritz dell'asino (corochinato, anice stellato, spumante e soda)
Bianco e rosso fermo Cantine Lunae
Acqua frizzante e naturale

Dalle isole Buffet

Mini Cheeseburger con salsa barbecue
Panettone gastronomico ai quattro sapori
Finger food di polenta integrale con seppia scottata e olio alla rucola
Insalata di riso venere con carciofi spadellati e scaglie di castelmagno
Crostoni di pane al grano arso con stoccafisso mantecato
Torte salate della tradizione

Chicche di patate con salsa ai funghi porcini
oppure

Risotto al nero di seppia con capesante ed asparagi

Tris di panettoni con salsa alla vaniglia e nocciola

Carpaccio di frutta al maraschino

Frutta secca con guscio della tradizione

Caffé

€ 35,00 p.p. iva 10% esclusa

Bevande in abbinamento

Affitto della sala

Stampa dei menù (con o senza logo)

Fontana di cioccolato con spiedini di frutta

inclusi nel costo

a titolo gratuito

a titolo gratuito

€ 5,00 p.p.



Nastri e balocchi

Cocktail

(in piedi con tavoli d'appoggio)

Dal Buffet bevande

Spumante Rosé e Brut Jeio Cantine Bisol
Bianco Muretti delle Cinque Terre della cooperativa di Riomaggiore
Ciliegiolo Rubino Cantine Bisson
Natale in oriente (lime, zenzero, cocco e ananas)
Spritz al sambuco (liquore fiore di sambuco, spumante e soda)
Acqua frizzante e naturale

Dalle isole Buffet

Cappon magro della tradizione
Spoon di insalata russa rivisitata con gamberi e vongole veraci
Carpaccio di pesce spada su letto di ananas marinato al Cointreau
Crostatina salata con prosciutto e crescenza
Bresaola della Valtellina con lamelle di Parmigiano Reggiano e songino croccante
Morbidi flan di zucca con crema al gorgonzola
Frittelline di baccalà allo zafferano
Strudel di pasta genovese con spinaci e funghi porcini
Trofiette al nero di seppia con capesante e bottarga di tonno
oppure
Risotto vialone con taleggio pere e spolvero di cacao
Tronchetto di natale ala cacao crema di latte e melograno
Torroncini ai vari gusti
Mini tiramisù alla nocciola
Frutta secca della tradizione
Caffè

€ 45,00 p.p. iva 10% esclusa

Bevande in abbinamento
Affitto della sala
Stampa dei menù (con o senza logo)
Fontana di cioccolato con spiedini di frutta

inclusi nel costo
a titolo gratuito
a titolo gratuito
€ 5,00 p.p.





Stella di Natale

Cocktail

(in piedi con tavoli d'appoggio)

Dal Buffet bevande

Spumante Rosé e Brut Jeio Cantine Bisol
Analcologico stella di Natale (succo di pompelmo e frutti di bosco)
Spritz dell'asino (corochinato, anice stellato, spumante e soda)
Bianco Fior di luna (Albarola, Greco, Vermentino) Cantine Lunae
Nebbiolo Guardastelle tenuta Ca' Bianca
Acqua frizzante e naturale

Dalle isole Buffet

Petali di salmone marinato alla soya con spuma di broccoli
Acciughe marinate agli agrumi con nuvole al nero di seppia
Capesante scottate all'erba cipollina con crema di porcini
Girella di pane al latte farcito con porchetta aromatixa e dressing ai broccoli
Panettone gastronomico ai quattro sapori
Mini quiches al porro e speck con crema di taleggio

Isola golosa

Composizione di salumi e formaggi del bassopiemonte con mostarde di frutta

Le frittiture

Gamberi in tempura profumati allo zafferano
Calamari al latte dorati

A seguire...



Primo Piatto

Risotto con gorgonzola e noci
oppure
Lasagne bianche e nere con salsa di orata e porro
oppure
Triangoli di borragine con salsa di pinoli

Dessert

Tronchetto di natale al cacao crema di latte e melograno
Torroncini ai vari gusti
Mini tiramisù alla nocciola
Frutta secca della tradizione
Composizione di frutta fresca e cioccolato

Caffè

€ 55,00 p.p. iva 10% esclusa

Bevande in abbinamento
Affitto della sala
Stampa dei menù (con o senza logo)
Fontana di cioccolato con spiedini di frutta

inclusi nel costo
a titolo gratuito
a titolo gratuito
€ 5,00 p.p.



fiocco di neve

Dalla Buvette

Spumante Rosé e Brut Jeio Cantine Bisol
Analcolico stella di Natale (succo di pompelmo e frutti di bosco)
Spritz dell'asino (corochinato, anice stellato, spumante e soda)
Bianco e rosso fermo Cantine Lunae
Acqua naturale e frizzante

Antipasti a buffet

Mini quiches di patate e funghi con fonduta di Taleggio
Finger food con salmone fumé e spinaci spadellati
Lardo e noci al profumo di miele su pane croccante
Bicchierini di mousse di ceci con gamberi e cozze
Composizione di salumi e formaggi del Basso Piemonte

Le Fritture

Cuculli mari e monti
Arancini di riso con crema di formaggio
calamari dorati al latte

A seguire...

A tavola

Primo piatto

Triangoli di speck e radicchio al ragù di vitello
oppure
Gnocchi di barbabietola con spinaci, pomodoro fresco e stracciatella

Secondo piatto

Filetto di orata in crosta alla mandorla con salsa all'aneto
cavolo cappuccio rosso spadellato
oppure
Bocconcini di pollo al rosmarino con funghi porcini
purea di patate viola

Dalla Cantina

Bianco Fiori di Luna (Albarola, Greco, Vermentino) Cantine Lunae
Barbera Asti d'Ante Tenuta Ca' Bianco
Moscato e N° 1 Brut Cantine Lunae

Dolce Isola

Tronchetto di Natale al cacao, crema alla nocciola e salsa ai frutti rossi

Caffè

€ 50,00 p.p. iva 10% esclusa

Affitto della sala
Stampa dei menù (con o senza logo)
Centrotavola di fiori freschi Standard
Eventuale stampa dei nomi ai tavoli

a titolo gratuito
a titolo gratuito
a titolo gratuito
a titolo gratuito



Elfi e Folletti

Dal Buffet bevande

Spumante Rosé e Brut Jeio Cantine Bisol
Natale in oriente (lime, zenzero, cocco e ananas)
Spritz al sambuco (liquore fiore di sambuco, spumante e soda)
Bianco e rosso fermo Cantine Lunae
Acqua naturale e frizzante

Dalle isole Buffet

Tonno scottato alle erbe con finocchi caramellati
Crostoni di pane al grano arso con stoccafisso mantecato
Panettone gastronomico ai quattro sapori
Morbidi flan di zucca con crema al gorgonzola
Passatina di ceci con gamberi e muscoli
Insalatina di calamari e puntarelle con spuma di ricotta al limone
Mini quiches al porro e speck con crema di taleggio
Involtini di verza con manzo e verdure

Isola Golosa

Composizione di salumi e formaggi del basso Piemonte
Carpaccio di manzo affumicato con lamelle di Parmigiano Reggiano (24 mesi)

Le Fritture

Gamberi in tempura allo zafferano
Calamari e pesciolini dorati

A seguire...





A tavola
Primo piatto

Tortelli con bisque di gamberi e agrumi
oppure
Trofiette al nero di seppie con capesante e bottarga di tonno
oppure
Risotto vialone con taleggio pere e spolvero di cacao

Secondo piatto

Involtini di pesce spada con melanzane, basilico e pomodoro
Caponatina di verdure
oppure
Brasato di manzo alla birra rossa
Tortino di patate al timo

Dalla Cantina

Bianchetta genovese Cantina Bisson
Nebbiolo d'Alba Guardastelle Tenuta Ca' Bianca
Moscato Riflessi di Luna e N° 1 Brut Cantine Lunae

..a seguire Dolce Isola a Buffet

Panettone artigianale farcito con crema di pistacchio e scaglie di cioccolato bianco

Caffè

€ 65,00 p.p. iva 10% esclusa

Affitto della sala
Stampa dei menù (con o senza logo)
Centrotavola di fiori freschi Standard
Eventuale stampa dei nomi ai tavoli

a titolo gratuito
a titolo gratuito
a titolo gratuito
a titolo gratuito