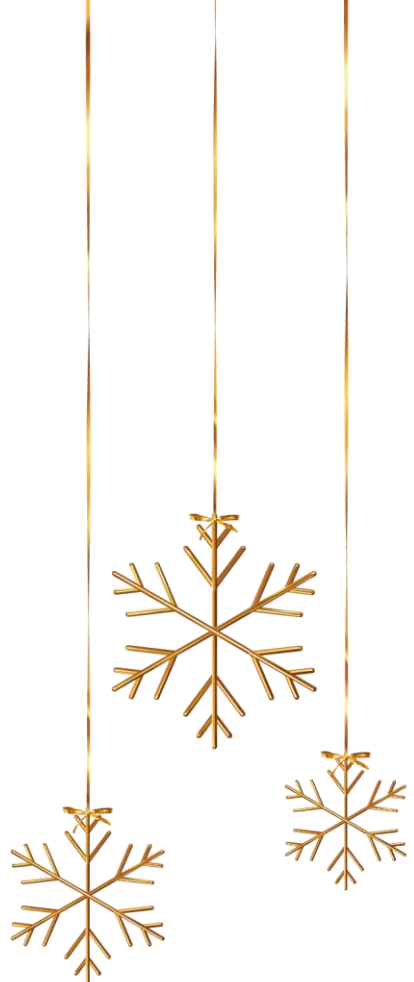


la **Terrazza**
RESTAURANT

HOTEL
Galles
MILANO
★★★★

Proposte di
Natale 2022



Gli auguri

Assaggio di panettone e pandoro artigianale

Crema alla vaniglia

Crema al cioccolato

Frutti di bosco caldi

Marshmallow

...

Bollicine brut – Borgo Fulvia

Succo d'arancia



Aperitivo Santa Claus

Focaccia all'olio e sale Maldon
Salame nostrano al coltello
Grana Padano in noci
Crostino al salmone affumicato e avocado
Gambero croccante con agrodolce
Olive ripiene fritte
Crostata al radicchio e brie
...
Assaggio di panettone con creme
...
Bollicine brut – Borgo Fulvia
Spritz Aperol
Succo d'arancia

Aperitivo in piedi



Aperitivo Gourmet

I finger:

Crostino con burro salato, acciughe del Cantabrico e clementina

Sandwich integrale con salmone affumicato, cetriolo e pomodoro

Lenticchie rosse e cotechino

Polentina frita con gorgonzola e pera caramellata

Piccoli flan di zucca e porcini

...

Riso Carnaroli - Selezione Aironi mantecato al Franciacorta brut

Villa Crespia, agrumi e basilico

...

Assaggio di panettone con creme

...

Bollicine brut – Borgo Fulvia

Spritz Aperol

Succo d'arancia

Aperitivo in piedi



Cena White Christmas

Aperitivo di benvenuto:

Bollicine e stuzzicherie dalla cucina

...

Carnaroli mantecato allo zafferano, limone, rosmarino e chips di guanciaie

I casoncelli della tradizione

...

Lombata di maialino a bassa temperatura con funghi porcini trifolati e patate arrostiti alla pancetta

...

Semifreddo al torrone e cioccolato fondente

...

Assaggio di panettone artigianale con brindisi

...

Bollicine brut – Borgo Fulvia

Bianco e rosso della nostra selezione

Acqua minerale in bottiglia naturale e gassata

...

Caffè



Cena Jingle Bells

Aperitivo di benvenuto:

Bollicine e stuzzicherie dalla cucina

...

Tentacolo di polpo arrostito con crema di patate e sale Maldon

...

Scrigni ripieni di burrata pugliese e olio di Bitonto con gambero arrostito e la sua bisque al profumo di finocchietto selvatico

...

Turbante di spigola alla mediterranea, pomodorini ciliegino, pane aromatico e olive Leccino

...

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli

...

Panettone artigianale con crema calda allo zabaione e frutti di bosco
Brindisi

...

Bollicine brut – Borgo Fulvia

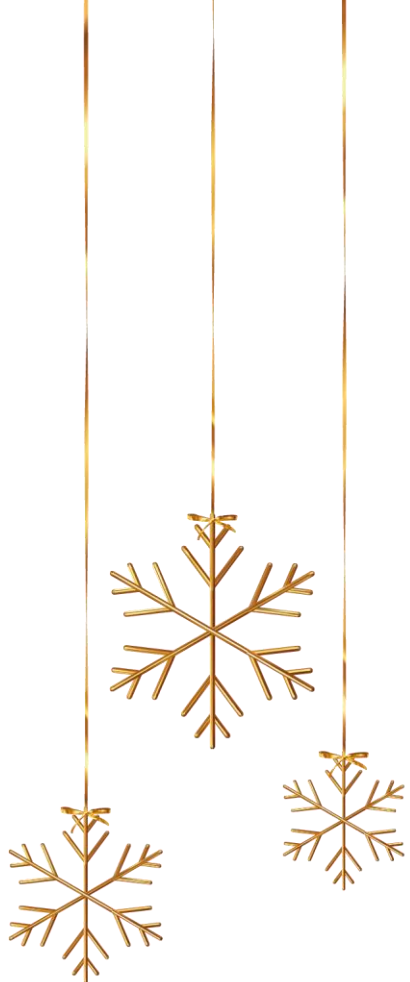
Bianco e rosso della nostra selezione

Acqua minerale in bottiglia naturale e gassata

...

Caffè





Condizioni

Negli aperitivi viene servita 1 bottiglia di vino ogni 6 persone

Nelle cene viene servita 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

I prezzi indicati si intendono a persona

Disponibilità di proposte alternative senza glutine e vegetariane

Menu per minimo 15 pax

Info e prenotazioni:

commerciale@kishospitality.com – 392 231 2074

