



Welcome Gala Dinner

Sformatino di granchio

Crab pudding with shrimp sauce *

Pâté della Chef

Chef's pâté with puff pastry and wild berry sauce *

Coppa di fragole al Limoncello (V)

Strawberries cup with Limoncello



Zuppa di cipolle (V)

Onion soup

Piccola marmitta Enrico IV

Petite Marmite Henry IV



Penne al salmone affumicato e vodka

Penne Pasta with smoked salmon and vodka *

Risotto allo champagne e aragosta

Risotto with lobster and champagne



Filetto di branzino fresco alla griglia con salsa mediterranea

Fresh grilled sea bass fillet with Mediterranean sauce, served with spinach sautéed, mashed carrots and parsley potato

Lombata di vitello in salsa ai funghi Porcini

Loin of veal with Porcini mushrooms sauce,
served with sautéed spinach, mashed carrots and Macaire potato *

Coscio di oca con salsa alle ciliege

Leg of goose with cherry sauce, served with sautéed spinach, mashed carrots and Macaire potato *

Tournedos di manzo con salsa Pericurtin

Beef Tournedos with Pericurtin sauce, served with sautéed spinach, mashed carrots and Macaire potato *

Insalata di cous cous con verdure brasate al curry (V)

Cous Cous salad with braised vegetables and curry



Insalata mista

Mixed salad dressed with balsamic vinegar and walnut oil



Formaggi

A selection of Italian and International cheeses
Maasdam, Toma dei Pirenei, Spicy Provolone
served with walnut bread, grapes, mustard or honey

(V) Lacto Vegetarian Diet

* All dishes marked with an asterisk contain products that are originally frozen and then defrosted observing the strictest procedures that do not change the properties of its taste in any way. In case of any alimentary intolerance, we kindly ask you to contact our personnel



Cena di Gala di Benvenuto

Sformatino di granchio
servito con salsa ai gamberetti *

Pâté della Chef
con sfogliatine e salsa ai frutti di bosco

Coppa di fragole al Limoncello (V)



Zuppa di cipolle (V)
Piccola marmitta Enrico IV



Penne al salmone affumicato e vodka
Risotto allo champagne e aragosta



Filetto di branzino fresco alla griglia con salsa mediterranea
servito con spinaci saltati, puré di carote e patate prezzemolate

Lombata di vitello in salsa ai funghi Porcini
con spinaci saltati, puré di carote e patate Macario *

Cosciotto di oca con salsa alle ciliege
servito con spinaci saltati, puré di carote e patate Macario *

Tournedos di manzo con salsa Pericurtin
servito con spinaci saltati, puré di carote e patate Macario *

Insalata di cous cous (V)
con verdure brasate al curry



Insalata mista
con verdure miste all'aceto balsamico e olio di noci



Selezione di formaggi italiani ed esteri
Maasdam, Toma dei Pirenei, Provolone piccante
serviti con pane alle noci, uva, mostarda o miele

(V) Vegetariana

* I piatti indicati con l'asterisco contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche. In caso di intolleranze alimentari Vi preghiamo contattare il nostro personale.



Dîner de Gala de Bienvenue

Sformatino di granchio

Timbale de crabe avec sauce aux crevettes *

Pâté della Chef

Pâté du chef avec petit feuilleté et sauce aux fruits des bois *

Coppa di fragole al Limoncello (V)

Coupe de fraises au Limoncello



Zuppa di cipolle (V)

Soupe aux oignons

Piccola marmitta Enrico IV

Petite marmite Henry IV



Penne al salmone affumicato e vodka

Pâtes au saumon fumé et vodka *

Risotto allo champagne e aragosta

Risotto à la langouste et champagne



Filetto di branzino fresco alla griglia con salsa mediterranea

Filet de bar frais grillé avec sauce méditerranéenne,
servi avec épinards sautés, purée de carottes et pommes de terre persillées *

Lombata di vitello in salsa ai funghi Porcini

Longe de veau avec sauce aux cèpes,
servi avec épinards sautés, purée de carottes et pommes de terre Macaire *

Cosciotto di oca con salsa alle ciliege

Cuisse d'oie avec sauce aux cerises, servie avec épinards sautés, purée de carottes et pommes de terre Macaire *

Tournedos di manzo con salsa Périgourdine

Tournedos de boeuf avec sauce Périgourdine, servi avec épinards sautés, purée de carottes et pommes de terre Macaire *

Insalata di cous cous (V)

Salade de couscous avec légumes braisés et curry



Insalata mista

Salade mixte au vinaigre balsamique et huile de noix



Formaggi

Sélection de fromages italiens et internationaux
Maasdam, Tome des Pyrénées, Provolone fort
servis avec pain aux noix, raisins, moutarde ou miel

(V) Plats végétariens

* Les plats signalés d'un astérisque contiennent produits surgelés d'origine. Ces aliments sont décongelés dans le respect des procédures les plus sévères conservant toutes les qualités organoleptiques du produit.
En cas d'intolérance digestive, nous vous prions de contacter notre personnel.



Gala-Willkommensabendessen

Sformatino di granchio

Krebsauflauf mit Krabbensauce *

Pâté della Chef

Pastete des Küchenchefs mit Blätterteigplätzchen und Waldbeerensauce *

Coppa di fragole al Limoncello (V)

Erdbeerbecher mit Limoncello



Zuppa di cipolle (V)

Zwiebelsuppe

Piccola marmitta Enrico IV

Kleiner Eintopf Heinrich IV



Penne al salmone affumicato e vodka

Pasta mit geräuchertem Lachs und Wodka *

Risotto allo champagne e aragosta

Risotto mit Languste und Sekt



Filetto di branzino fresco alla griglia con salsa mediterranea

Gegrilltes frisches Seebarschfilet an Mediterraner Sauce,
serviert mit sautiertem Spinat, Karottenpüree und Petersilienkartoffeln

Lombata di vitello in salsa ai funghi Porcini

Kalbslendenbraten mit Steinpilzsauce,
serviert mit sautiertem Spinat, Karottenpüree und Macaire-Kartoffeln *

Cosciotto di oca con salsa alle ciliege

Ganskeule mit Kirschsauce, serviert mit sautiertem Spinat, Karottenpüree und Macaire-Kartoffeln *

Tournedos di manzo con salsa Pericurtin

Rinder-Tournedos mit Pericurtin-Sauce, serviert mit sautiertem Spinat, Karottenpüree und Macaire-Kartoffeln *

Insalata di cous cous (V)

Cous Cous Salat mit geschmortem Gemüse und Curry



Insalata mista

Gemischter Salat an Balsamico-Essig und Walnussöl



Formaggi

Auswahl an italienischen und internationalen Käsesorten
Maasdamer, Toma dei Pirenei, Provolone mit leichtem Pfeffergeschmack
serviert mit Walnussbrot, Trauben, Senf oder Honig

(V) Diät für Vegetarier

* Gerichte, die mit einem Stern versehen sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produktes erhalten bleiben.
Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal!



Cena de Gala de Bienvenida

Sformatino di granchio

Pudín de cangrejo con salsa de camarones *

Pâté della Chef

Paté del chef con hojaldre y salsa de frutos del bosque *

Coppa di fragole al Limoncello (V)

Copa de fresas al Limoncello



Zuppa di cipolle (V)

Sopa de cebolla

Piccola marmitta Enrico IV

Pequeña marmita Enrique IV



Penne al salmone affumicato e vodka

Pasta con salmón ahumado y vodka *

Risotto allo champagne e aragosta

Risotto con langosta y champán



Filetto di branzino fresco alla griglia con salsa mediterranea

Filete de lubina fresca a la parrilla con salsa mediterránea,
 servido con espinacas salteadas, puré de zanahoria y patatas al perejil

Lombata di vitello in salsa ai funghi Porcini

Lomo de ternera con salsa de setas Porcini,
 servido con espinacas salteadas, puré de zanahoria y patatas Macario *

Cosciotto di oca con salsa alle ciliege

Jamón de oca con salsa de cerezas, servido con espinacas salteadas, puré de zanahoria y patatas Macario *

Tournedos di manzo con salsa Pericurtin

Tournedos de buey con salsa Pericurtin, servido con espinacas salteadas, puré de zanahoria y patatas Macario *

Insalata di cous cous (V)

Ensalada de Cous Cous con verduras braseadas y curry



Insalata mista

Ensalada mixta con vinagre balsámico y aceite de nueces



Formaggi

Selección de quesos italianos e internacionales
 Maasdam, Toma dei Pirenei, Provolone picante
 Acompañados con pan con nueces, uva, mostaza o miel

(V) Dieta Vegetariana

* Los platos señalados con el asterisco contienen productos congelados que han sido descongelados observando los más precisos procedimientos que dejan inalteradas las cualidades organolépticas del producto. En caso de la intolerancia alimenticia, por favor contacte nuestro personal.