



CHRISTMAS MENU

Il periodo delle feste si avvicina e con esso l'occasione perfetta per celebrare con stile e raffinatezza. Grand Hotel di Parma è lieto di presentare le sue proposte per le cene e gli eventi aziendali di Natale, pensate per rendere omaggio a un anno di successi e creare momenti indimenticabili con i vostri colleghi e partner.

Troverete a seguire le nostre proposte per le serate aziendali oppure per gruppi piccoli o numerosi, valide dall'1 al 22 Dicembre 2024.

Tutti i menù includono piccolo aperitivo di benvenuto servito a centro tavola:

*Gocce di Parmigiano Reggiano, quadrotti di mortadella, olive e zeppoline di pasta
cresciuta e fritta
Prosecco e analcolico*

Beverage compreso nell'offerta "cena aziendale dicembre 2024": acqua, caffè e una bottiglia di vino ogni 4 pax



Grand Hotel di Parma

Menù della tradizione Italiana

Proposta n.1

- Veli di pancetta steccata con flan di zucca, fonduta di castelmagno e crumble di nocciole
- Paccheri con ragù di salsiccia e stracciata di burrata andriane
- Stracotto di Manzo in umido con polenta concia e gremolata
- Delizia al limone

- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 44,00 a persona

Proposta n.2

- Sformato di verza, sgranata di salsiccia e castagne nappato con salsa di erborinato
- Anolini ripieni di carne in doppio brodo di manzo e cappone
Oppure
- Bigoli con ragù della tradizione italiana con aggiunta di porcini e scaglie di pecorino
- Guancetta di maiale brasata alla birra artigianale al miele accompagnata da mantecata di patate e zucca con sentore di rosmarino
- Tiramisù con scaglie di cioccolato fondente

- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 47,00 a persona

Proposta n.3

- Zuppetta di lenticchie e verdure con crostini di polenta
- Quadrotti fagottati con ricotta ed erbe serviti con ragù bianco di cortile, croccante di carciofi e crema di stracciatella di Bufala
- Lombetto ripieno di mortadella, provola affumicata e prugne arrostito accompagnato da patate novelle al profumo di rosmarino
- Tenerina con crema al mascarpone, more e frutti di bosco

- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 53,00 a persona

Menù mare

Proposta n.1

- Insalata di seppie, finocchio al ghiaccio, pompelmo rosa, intingolo di alici del Cantabrico e frutti rossi
- Risotto con crostacei (scampi e gamberi), carciofi e pomodorino confit
- Darna di salmone nappata con crema di limone e zenzero accompagnata da nido di verdure ripassate in stile romano
- Zuppa Inglese

- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 57,00 a persona

Proposta n.2

- Capesante scottate su vellutata di zucca, crumble di tarallo e mandorla salata
- Lasagnetta con mousse di broccoletti e bufala, salmone affumicato e bottarga di muggine
- Scaloppa di ombrina caramellata di pioppini, crema di topinambur e riduzione di crostacei
- Babà al rum con crema chantilly e fragoline di bosco

- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 65,00 a persona



Proposta n. 3 - Buffet con sedute da un minimo di 45 pax

- Polpo accompagnato da catalana di verdure
 - Gamberoni in salsa di melograno e germogli di soia
 - Battuta di Tonno rosso con dressing di agrumi
 - Lasagne gialle con ragù di crostacei
 - Risotto con zucca invernale e cozze
 - Darna di Salmone selvaggio cotto in forno con cestino di verdure al vapore
 - Macedonia di frutta di stagione
 - Semifreddo all'ananas
-
- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 68,00 a persona

Cocktail conviviale

Proposta "Cocktail conviviale" standing e station in appoggio

Proposta Basic

Il Freddo

- Aperitivo analcolico con frutta, Bellini, Prosecco, Aperol Spritz
- Parmigiano Reggiano al salto, mandorle tostate al sale, olivelle fritte condite al peperoncino, piccoli sandwich alle olive e semi di sesamo, Pan brioche gran fantasia, Canapè con prosciutto di Parma, pomodoro, salmone, formaggi
- Spiedini di formaggio fresco con frutti rossi e uva
- Crostatina salata con battuta di gamberi e lime
- Crackers cinque cereali con avocado, tagliatella di seppia e riduzione di aceto balsamico
- Pinzimonio di verdure croccanti

Il Caldo

- Mozzarella in carrozza, "Panzerotti" con mozzarella e pomodoro, tranci di focaccia pomodorino e origano
 - Quiche lorraine
-
- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 30,00 a persona

Proposta "Cocktail conviviale" standing e station in appoggio

Proposta top con seduta

Aperitivo analcolico con frutta, Prosecco, Aperol Spritz

Il Freddo

- Parmigiano Reggiano al salto, mandorle tostate al sale, olivelle Fritte condite al peperoncino, piccoli sandwich con olive e semi di sesamo, Pan brioche gran fantasia, Canapè con prosciutto di Parma, pomodoro, salmone, formaggi
- Spiedini di formaggio fresco con frutti rossi e uva
- Crostatina salata con battuta di gamberi e lime
- Crackers cinque cereali con avocado, tagliatella di seppia e riduzione di aceto balsamico
- Pinzimonio di verdure croccanti

Il Caldo

- Mozzarella in carrozza, panzerotti con mozzarella e pomodoro, tranci di focaccia, pomodorino e origano
- Quiche lorraine

Primo piatto servito:

- Risotto con crema di zafferano e sbriciolata di salamella
 - Tagliata di frutta fresca
-
- Degustazione di dolci natalizi artigianali

€ 39,00 a persona

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto IVA.

Servizio a partire da un minimo garantito di 15 persone.

Riusciamo a gestire, inoltre, richieste aggiuntive come intolleranze, allergie oppure scelte etiche, con il dovuto preavviso (le variazioni vengono proposte durante il pasto ai diretti interessati).

