

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★★L

Galà di Capodanno 2011

Venerdì 31 Dicembre 2010

L'Aperitivo e il Benvenuto dello Chef

Nella sala Fellini, dalle 20.00

“I Sapori dal mondo”

Il cocktail aperitivo di benvenuto con show live-cooking

Ostriche Fine Binic, Papillon, Jacques Cadoret, Bretagna aperte dal vivo e servite con gelatina di champagne e vinaigrette all'aceto di lamponi e scalogno.

Il Prosciutto Jabugo 5J di Sanchez Romero Carvajal nella sua morsa accompagnato da grissini naturali con pepite di pecorino Manchego stagionato.

Canapé ai gamberi e melone, caprino e lampone, salmone e cetriolo, crudo e mandorle
Scaglette di Parmigiano Reggiano, mandorle tostate al sale
Chips di pane speziato, Crostino al prosciutto.

Gamberetti con agrumi, finocchi e zenzero
Carpaccio di tonno tagliato fine con panzanella di olivelle
Bigné salati con mortadella, pan brioché al salmone, mini quiche al formaggio
Salmone selvaggio marinato agli agrumi con insalata di cedro, cetrioli e lime
Burratina con pomodorini confit all'olio di oliva taggiasco
Culatello con carciofi e croste di pane.

Cappuccino di cotechino con spuma calda
Flan di gorgonzola “blù”, Frittella di fiordilatte, Gamberi in tempura
Praline di riso allo zafferano, Foglie di salvia in pastella
Bocconcino di pesce fritto in kataifi

Franciacorta Brut
Cocktails alla frutta, Spremute di agrumi, Martini cocktails.

Grand Hotel Rimini***L**

Piazzale Fellini, 1 – 47921 Rimini (RN) tel. +39 0541 56000 – fax + 39 0541 56000 info@grandhotelrimini.com
www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★★ L

La Cena di Gala

Negli storici saloni delle feste del Grand Hotel Rimini*****L

Dalle 20.30 circa

Tourchon di foie gras

con tartare di mela golden e gelato all'aceto balsamico tradizionale

Insalata calda di mare al vapore

nel guazzetto di verdure croccanti all'olio d'oliva vergine

Taglierini all'astice

con fondente di pomodoro fresco al basilico e pinoli tostatati

Risotto cremoso al tartufo bianco

mantecato con salsa di Parmigiano-Reggiano e riduzione di Sauvignon

Bianco di spigola di lenza in filetto spesso

con purea di ceci al fior di sale nel sugo di vongole, calamaretti e olivelle taggiasche

Dessert

Mascarpone su palet di lamponi al biscotto di mandorla
con piccola insalata di frutta al frutto della passione e praline di gelato al fiordilatte

Piccola Pasticceria

Champagne Pommery e vini selezione "Grand Hotel Rimini"

Dopo la mezzanotte, il tradizionale "Buffet portafortuna", lo spuntino inaugurale con cotechino, zampone e lenticchie e il taglio del panettone "Millesimato"

Programma

Dalle 20.00, l'aperitivo verrà servito sulle note del pianoforte nella sala Fellini

Alle 21.00 si darà inizio alla Cena di Gala

Dalle 21.30, la grande orchestra "Amarcord" di Stefano Serafini si esibirà in una girandola di successi italiani e stranieri per ballare fino a notte fonda.

Dopo la mezzanotte, un affascinante e raffinato spettacolo di illusione con il Duo Luis.

€ 220,00

per persona, bevande selezione "Grand Hotel Rimini" incluse.

Riduzione 50% per bambini fino a 6 anni.

Per informazioni e prenotazioni

Tel. +39 0541 56000 – info@grandhotelrimini.com – www.grandhotelrimini.com

Grand Hotel Rimini***L**

Piazzale Fellini, 1 – 47921 Rimini (RN) tel. +39 0541 56000 – fax + 39 0541 56000 info@grandhotelrimini.com
www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it