

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Gran Galà di Capodanno 2012

Sabato 31 Dicembre 2011

IL BENVENUTO DELLO CHEF

L'aperitivo in sala Fellini alle ore 20.00

“Sapori dal mondo”

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

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

Canapè ai gamberi&melone, caprino&lampone, salmone&cetriolo, crudo&mandorle
Scagliette 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 brioche 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

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 in kataifi

Spumante Metodo Classico
Cocktails alla frutta, Spremute di agrumi, Martini cocktails

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L

IL CENONE DI SAN SILVESTRO Dalle 21.00 negli antichi saloni delle feste

Il Menù

Charlotte di foie gras

con gelatina di prugne, mandorle e aceto balsamico tradizionale

Zuppa di astice rosso

nel guazzetto di pesce con ragout di finocchietto

Raviolo aperto al tartufo bianco

gratinato con cremoso di zucca, squacquerone e prosciutto crudo

Risotto con ostriche e champagne

mantecato al Parmigiano-Reggiano e salsa di champagne

Scaloppa di branzino in filetto spesso

con carciofini al fior di sale nel sugo di vongole e croccantini di calamaretti

Pre-dessert

granatina ai lamponi con mango, arancio e cardamomo

Ganache montata alla nocciola e streusel al gruè di cacao

con vellutata al fiordilatte, croccante di mandorla e sorbetto al cioccolato ivoire e vaniglia

Piccola Pasticceria

Champagne Pommery e vini selezione "Grand Hotel Rimini"

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

Intrattenimento musicale con la "Amarcord Band" di Stefano Serafini e gran ballo.

€ 220,00

per persona, bevande selezione Grand Hotel Rimini incluse, riduzione 50% per bambini fino a 6 anni.



Per informazioni e prenotazioni

Grand Hotel Rimini***L**

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

Grand Hotel Rimini*****L e Residenza Parco Fellini****
P.le Fellini 1 – 47921 Rimini (RN) - Tel. +39 0541 56000 – Fax + 39 0541 56 866
info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com - www.selecthotels.it