

FESTEGGIAMENTI NATALIZI AL

# Hotel Bristol Palace



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

L.V.X.<sup>™</sup>

*Preferred*  
HOTELS & RESORTS

TEL. + 39 010 592541











**Quest'anno celebriamo 120 anni di storia e tradizione!  
Unisciti a noi per un'esperienza indimenticabile in una location  
esclusiva e completamente rinnovata.**

**Christmas Party  
Lunch • Dinner • Cocktail**

**Il nostro hotel 5 stelle, situato nel cuore di Genova,  
è il posto perfetto per i tuoi party natalizi.**

**Queste offerte sono da intendersi per minimo 30 persone.**

**Sala riservata ad uso esclusivo con addobbi natalizi,  
centri tavola e stampa menu compresi.**



# Christmas Cocktail

STANDING CON TAVOLI DI APPOGGIO

TEL. + 39 010 592541





STANDING CON TAVOLI DI APPOGGIO

## CHRISTMAS COCKTAIL

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta frita con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMI CALDI A BUFFET A SCELTA TRA

Il risotto Carnaroli " Riserva San Massimo " allo Champagne  
Gli strigoli trafiletti al bronzo al battuto di scoglio  
I cannelloni alla Thermidor con gamberi e scampi  
Le lasagne al ragù bianco di anatra al sentore di agrumi  
I raviolini del Plin al Castelmagno con pere e noci

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

L'angolo dei dolci mignon  
Mini panne cotte ai gusti assortiti  
Bavarese menta e cioccolato  
Mini tiramisù  
Mousse al caffè  
Dadolata di Ananas

### IL BRINDISI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duettorrihotels  
Acqua minerale gasata e naturale*





# Pranzi e Cene

SERVITI

TEL. + 39 010 592541



PRANZI E CENE SERVITI

## MENU PAGANINI

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta fritta con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMO PIATTO

Ravioli di Paganini con ragu' bianco di cortile

### SECONDO PIATTO

Guancia di vitello Brasata al barolo con pure' morbido

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

### DOLCI

Semifreddo al Torroncino di "Canelin"

### IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*  
*Acqua minerale gasata e naturale*  
*Caffè*





PRANZI E CENE SERVITI

## MENU GIOTTO

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta fritta con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con scampi, champagne e zest

### SECONDO PIATTO

Filetto di Ombrina in guazzetto di cozze e vongole con salicornia croccante

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

### DOLCI

Cheese cake al frutto della passione

### IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*  
*Acqua minerale gasata e naturale*  
*Caffè*





PRANZI E CENE SERVITI

## MENU MARCONI

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta frita con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMO PIATTO

Tortelli di zucca al Monte Veronese e tartufo

### SECONDO PIATTO

Petto d'Anatra Mulard laccata al miele ed arancia con mini flan al topinabur

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

### DOLCI

Mousse di Castagne, salsa di cachi e crumble di canestrello di Torriglia

### IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*

*Acqua minerale gasata e naturale*

*Caffè*





PRANZI E CENE SERVITI

## MENU LEONARDO

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta fritta con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMO PIATTO

Mezzelune ripiene di carciofi e gamberi con bisque di crostacei

### SECONDO PIATTO

Filetto di Dentice in panure di pistacchio con salsa al melograno con spinaci, uvetta e pinoli

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

### DOLCI

Cuore morbido al cioccolato fondente 75% e coulisse al lampone

### IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*  
*Acqua minerale gasata e naturale*  
*Caffè*





PRANZI E CENE SERVITI

## MENU COLOMBO

### APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

### FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta fritta con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

### A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

### PRIMO PIATTO

Busiate con cozze e pomodorini, pecorino e pepe del Madagascar

### SECONDO PIATTO

Bianco di orata con gamberi alla catalana

### L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

### DOLCI

Bavarese ai tre cioccolati con salsa ai frutti di bosco

### IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*  
*Acqua minerale gasata e naturale*  
*Caffè*





PRANZI E CENE SERVITI

# MENU MICHELANGELO

## APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail analcolico Shirley Temple / Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g Merotto  
Aperol Spritz-Camatti Spritz / Cocktail Mary Pickford

## FINGER FOOD

Mini Brioche Salate con salmone affumicato e salsa guacamole  
Crostino di polenta fritta con zola e pere  
Pan speziato con lardo di colonnata e miele  
Crostini di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche  
Gamberi scottati su crema di ceci e sesamo  
Cannolo salato con pate' di foie gras e tartufo nero

## A PASSAGGIO

La focaccia col formaggio  
La barchetta dei fritti  
Con cuculli Panissa ed acciughe  
Gamberi in tempura  
Olive all'ascolana  
Carciofi fritti

## PRIMO PIATTO

Raviolo del Plin con fonduta al Castelmagno , nocciole e pere

## SECONDO PIATTO

Rollè di coniglio ripieno con carciofi saute'

## L'ANGOLO DEI DOLCI MIGNON

Mini panne cotte ai gusti assortiti

## DOLCI

Tarte tatin con gelato alla crema

## IL BRINDISI DEGLI AUGURI CON

Panettone Genovese e Pandoro di Verona e grappoli d'Uva

*Selezione di vini e spumanti dalle cantine Duetorrihotels*  
*Acqua minerale gasata e naturale*  
*Caffè*





# BUONE FESTE

HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA  
★★★★★

L.V.X.<sup>™</sup>

*Preferred*

HOTELS & RESORTS

