

Menù Cenone 2019 – Hotel Garden Siena

Aperitivo con Antipasto a Buffet

Angolo Rustico con varietà di Salumi e Formaggi del Territorio, Tartine, Crostini, Bruschette, Pizzette, Rustici, Fritti & Frittini.

Fantasia di Finger Food con:

Capesante Marinate nella loro Conchiglia.
Salmone di nostra Affumicatura con Mela Verde e Patate al Caviale.
Involtini di Formaggi Erborinati e Avocado.
Ciliegine di Fegatini all'Amarena.
Ricotta Mantecata agli Agrumi con Cialda Croccante.
Ravioli Gyoza grigliati in salsa agrodolce.

Servito a Tavola

Risotto con crema di Piselli Ricotta di pecora delle Crete Senesi e Crumble alle Olive Secche. Cappellotti di Formaggi teneri con Melanzane leggermente affumicate Salsiccia di Chianina con Scaglie di Pecorino di Fossa e Pomodorini Confit. Lombetto di Vitello su Salsa di Porri e Funghetti Stagionali. Tortino di Patate e Cicoria Sauté.

Buffet di Torte Assortite

Acqua Minerale * Vino Bianco e Rosso * Spumante * Caffè

...e per seguire la tradizione, dopo cena Zampone con Lenticchie, Uva bianca e Mandarini.



Info & Booking: +39 0577 567111 - info@gardenhotel.it