



GHR

Natale

Vivi insieme a noi la magia delle Feste!

GHR

Prima Colazione a Buffet

Ogni mattina nel salone delle feste vi attende il favoloso buffet della prima colazione, perfetto per soddisfare ogni esigenza e ogni gusto: frutta fresca di stagione, vari gusti di yogurt, tanti tipi di latte da abbinare ad un'altrettanto ricca selezione di cereali, frutta secca e frutti rossi. E non è finita qui: le torte e i croissant sono sfornati dalla nostra pasticceria e i piatti caldi della tradizione anglosassone come uova, verdure e bacon croccante vengono preparati al momento!

E per concludere, formaggi, salumi, insalate e pane di ogni foggia. A disposizione centrifughe, estratti, succhi e, perché no? Bollicine, per chi lo desidera.

I piatti e le bevande calde come caffè e cappuccino sono preparati in caffetteria e vengono serviti direttamente al tavolo dai nostri camerieri.



SALA 4 COLONNE DALLE ORE 7.00 ALLE ORE 11.00
Ulteriori proposte à la carte su richiesta con supplemento

MERCOLEDÌ 24 DICEMBRE

Cena della Vigilia di Natale

Menù degustazione a cura dello Chef Claudio Di Bernardo

Amuse Bouche

Stuzzichino

Tartare di crostacei

in zuppa di Bergamotto, frutta e ortaggi d'inverno

Ravioli di Pesce

salsa allo zafferano, ragù di pescato, vongole veraci e limone

Ricciola

Filetto alla plancia con cuori di carciofi arrosto in
...morbido croccante e cremoso

Tatin

Pera croccante, cremoso alla vaniglia sablè di mandorla

Friandises

piccola pasticceria

90,00 euro per persona bevande escluse

Bambini 0-4 anni gratuiti, bambini dai 5 anni ai 10 anni 45,00 €

GIOVEDÌ 25 DICEMBRE

Pranzo di Natale

Menù degustazione a cura dello Chef Claudio Di Bernardo

Buffet degli antipasti

In condivisione l'iconico e raffinato buffet di bontà e specialità

LA TRADIZIONE SERVITA AL TAVOLO

Cappelletti

Cappelletti in brodo delicato di cappone, quello tradizionale!

Risotto

al radicchio e fonduta di grana, crudo di Mora Romagnola

Agnello

alla brace con zucca e prataioli, salsa ridotta al Porto e rosmarino

Buffet degli Auguri

La pasticceria della tradizione natalizia.

Una delizia per occhi e palato nel giorno più magico dell'anno!

Immaneabile il panettone HOME MADE con un caldo
e morbido zabaione.

110,00 euro per persona, bevande escluse

Bambini 0-4 anni gratuiti, bambini dai 5 anni ai 10 anni 55,00 €

Info & booking: +39 0541 56000 - info@grandhotelrimini.com