

I menu delle Cene in Terrazza

Grand Hotel Rimini

MARTEDI

Grand Buffet a tema “I sapori del mondo”.

Menu dedicato a ricette e piatti internazionali, che più rappresentano l'identità dei luoghi visitati: specialità, sapori e profumi per viaggiare con il gusto, con tappe che vanno dall'oriente all'estremo occidentale! I viaggi sono spesso ricordi di profumi, di colori e sapori di piatti gustati durante avventurose escursioni. Perché non rievocare i più bei paesi visitati e sognare i prossimi con un viaggio attraverso le cucine del mondo!

Con musica dal vivo. inizio serata alle ore 20:00.

Menu

“Antipasti”

Serviti al buffet con servizio

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, salumi e formaggi

“Les fromages”

Angolo con formaggi affinati

Selezione del Grand Hotel

“Les huîtres”

Angolo con ostriche aperte al momento

Gillardeau, ostriche della Bretagna

“Iberico”

Specialità

Paella de mariscos

Riso pilaf con frutti di mare e ortaggi

“Pasta”

I primi piatti serviti negli scaldavivande.

Soufflé al formaggio gratinati alla parigina

Maccheroni saltati con salsa di scampi,

limone e coriandolo

“Tipico”

Ricetta tipica della cucina del Maghreb

Tajine di agnello con prugne, mandorle e couscous:

un piatto forte della cucina tunisina!

Curry di pollo con ceci e ortaggi

Tacos & chili di manzo

“Cucina dal vivo”

Pietanze di pesce e carne servite dal vivo davanti all'ospite

Rombo & salmone

(cucinati interi) con ratatouille di verdure

“Chateaubriand”, il filetto di manzo con Rib & Ribs

Spiedino di vitello allo yakitori

“Frutta & Dessert”

Le golosità di frutta fresca, dolcetti e tentazioni.

...disposti su specchi, porcellana e vassoi in argento!

“Vini, Spumanti e Champagne”

Con scelta alla carta. Selezione del sommelier

GIOVEDÌ

Grand Buffet a tema “Il Giro d’Italia”, dalle Alpi fino all’isola di Pantelleria. Il menu sarà dedicato alle ricette e alle specialità del Bel Paese, con interpretazioni creative di alcuni piatti tipici regionali, nel rispetto delle tradizioni e della cultura italiana. Un tour gastronomico per le nostre regioni con il cibo ed il vino. I viaggi sono spesso ricordi di profumi, di colori e sapori di piatti gustati durante avventurose escursioni.

Con musica dal vivo. inizio serata alle ore 20:00.

Gala

“Antipasti”

Serviti al buffet con servizio

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, formaggi e latticini

“Marinaro”

Serviti al buffet con servizio

Le insalate di moscardini, crostacei e cappesante

“Non toccatemi il formaggio”

...dalle Alpi all’isola di Pantelleria

Selezione di formaggi freschi e stagionati, formaggi di capra, salumi stagionati e prosciutto di San Daniele

“Specialità”

I primi piatti serviti negli scaldavivande.

Tortellini con crema al Parmigiano Reggiano, tartufo nero e timo

Mezzi paccheri di Gragnano ai crostacei (specialità della casa)

“Risotto”

Un must del Bel Paese!

Risotto cremoso “Porcino”
al ragù di porcini

“Cheffing”

Secondo piatto servito negli scaldavivande.

Costoletta di agnello porchettata al forno, cucinata lentamente con prataioli

“Dalla griglia”

Pietanze di pesce e carne cucinate al barbecue

Branzino con gamberoni al sale grosso e agrumi
La fiorentina di manzo (con osso)
Carré di vitello croccante

“Frutta & Dessert”

Le golosità di frutta fresca, dolcetti e tentazioni.
...disposti su specchi, porcellana e vassoi in argento,
che mostrano dolci e fresche bontà.

“Il gelataio”

I nostri gusti preparati dal nostro pasticcere.

Coni e coppette con la mitica Amarena Fabbri!

Babà al rum & cannoli siciliani

SABATO

Grand Buffet dedicato a Federico Fellini.

Menu “A tavola con Federico”: verranno proposti i piatti e le ricette preferiti dal Maestro, menzionati nel libro di ricette a lui dedicato. Nell’immaginario del mondo felliniano, come essere sul set di un film, con ricette da oscar, un omaggio alla Romagna ed alla sua gastronomia.

Con musica dal vivo. inizio serata alle ore 20:00.

Ciak... si gira!

“Antipasti”

Serviti al buffet con servizio

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, formaggi e latticini

“Piadina, prosciutto e squacquerone”

Cucinata al momento

Di accompagnamento per tutto il pasto, la piadina è il cibo simbolo della nostra tavola. C'è chi la vuole sottile e ben cotta, chi invece la preferisce più alta e poco cotta. La piadina riminese, “quella sottile”!

“Crudo di mare”

Le tartare di tonno pinna gialla,
servite con pesto di ortaggi estivi allo zenzero.

“Mortadella”

Rigorosamente di Bologna...

La mortadella e il Parmigiano sono i sapori della nostra infanzia!

“Pasta”

I primi piatti serviti negli scaldavivande.

Gnocchetto di patate e ricotta gratinato alla crema
di squacquerone, rucola e culatello
Maccheroni saltati in padella all’astice
con pomodoro fresco

(Si ricorda che... impastare in Romagna è cosa di tutti i giorni, o perlomeno lo era fino a non molti anni fa!)

“Risotto”

Risotto dedicato al Maestro!

Risotto e Mora... con radicchio brasato,
Sangiovese e briciole di prosciutto di Mora Romagnola

“Secondi”

Ricette tradizionali tratte dal libro A tavola con Fellini...

Brodetto di pesce, sapori e colori di mare...
per questo è un piatto forte della cucina romagnola!

“Barbecue”

Pietanze di pesce e carne servite dal vivo davanti all’ospite
Selezione di pesce azzurro sulla griglia al sale di Cervia
Vitello, Agnello e Polpo... cucinati al barbecue

“Frutta & Dessert”

Le golosità di frutta fresca, dolcetti e tentazioni.
...il buffet dei dessert con il carretto dei gelati
La tulipe di mascarpone