



Buffet di Capodanno

Mercoledì, 1 Gennaio 2025, dalle 12:30 alle 14:30

CRUDITE' DI MARE

Gambero rosso di Mazara del Vallo
Scampi XXL Irlanda
Carpaccio di tonno
Ostriche Gillaudeau
Insalata di polpo e patate

SELEZIONE DI SALUMI

Prosciutto san Daniele
Lardo di Pata Negra
Finocchiona toscana
Salame di cinghiale
Salame di cervo
Capocollo di Martina Franca

SELEZIONE DI FORMAGGI

Pecorino stagionato
Pecorino al tartufo
Pecorino fermentato alla birra
Pecorino al peperoncino
Blu di bufala

ANGOLO ETNICO

Sushi
Cous-cous con verdure di stagione
Bao ripieni di verdure agrodolci
Involtini primavera
Dahl di lenticchie

ANGOLO VEGETARIANO

Gratin di patate, gorgonzola e tartufo nero
Ribollita
Flan di cime di rapa
Burrata con olio al basilico
Quiche di verdure di stagione

DALLA CUCINA

Vellutata di cavolfiore con pane all'aglio
Ravioli ripieni di ragù di pesce con spuma di
patate del Mugello allo zenzero
Trancio di ombrina scottato con cicoria saltata
e fumetto allo zafferano
Guancia di manzo al Brunello di Montalcino
con insalatina di spinaci freschi

PASTICCERIA

Crostata di frutta fresca
Torta al pistacchio e caramello esotico
Ciambellone al rhum con glassa al rocher
Torta mousse al cioccolato
Torta di carote e crema di formaggio

Il menù comprende un flute di benvenuto di Franciacorta Extra Brut Cru Perdu
Bonomi, acqua minerale e caffè

Euro 110,00 per persona

Prenotazioni minimo 2 persone
Alla conferma è prevista una caparra del 50%. Saldo a fine evento
Menù gratis per bambini dai 0 ai 4 anni
20% di sconto sul prezzo del menù adulti per i bambini dai 4 agli 11 anni
Contattate il nostro staff per conoscere la lista degli ingredienti e degli allergeni

Per informazioni e prenotazioni:
Tel: +39 055 245247 - concierge@regency-hotel.com



RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE