

GALA BUFFET DI *Ferragosto*



15.08.2022 | DALLE ORE 19:30

GRAND HOTEL BRISTOL

L'ISOLA DEGLI ANTIPASTI

Seppie giganti e mazzancolle in insalata
alla mediterranea

Mousse di paté di fegato al burro montato
Magatello di vitellone marinato ai tre pepi,
crème fraiche

Cubo di salmone scottato al sesamo nero
e salsa maionese al pompelmo rosa

Girella di pesce spada affumicato con brunoise
di verdure

Capesante al gratin di panatura rustica

L'ISOLA DEI SALUMI

Prosciutto vigezzino in bellavista

Mocetta ossolana, Pancetta ossolana

Cubetti di mortadella gigante in bellavista

Lonzino leggermente affumicato al legno di faggio

Salame tipo felino, varietà di salami nostrani

Finocchiona, bruschette di pane nero al lardo
di colonnata

L'ISOLA VEGETARIANA

Guacamole e fragole

Mousse di caprino al pepe rosa

Insalata greca in bicchiere

Flan di melanzana, coulis di pomodorini ciliegia

Buncan di zucchine e crema di tofu

I PRIMI PIATTI E LE ZUPPE

Fregola sarda ai frutti di mare

Orecchiette ai pomodorini gialli e rossi
con scaglie di ricotta di pecora

Riso basmati all'orientale

Gazpacho di anguria al bicchiere con crostini

Zuppa rustica di lenticchie

I SECONDI PIATTI

Bavetta di Black Angus all'alloro e ginepro,
riduzione di Barbera

Cernia alla Siciliana

ALLA GRIGLIA

costolette di agnello

lombatine di manzo

petti di pollo

salsicce e salamelle

spiedini di pollo

spiedini di pesce

trancetti di spada

tomini, primosale

Salse: barbecue, maionese, senape, alle erbe

L'ISOLA DEI FORMAGGI

Gorgonzola dolce d.o.p. al cucchiaino, Toma
della val Formazza

Toma di Crodo, Toma Mottarone, Zizzona,

Treccia di mozzarella di bufala

Provolone Capasone, Castelmagno

Mostarde di frutta e miele di castagno

L'ISOLA DEI DESSERT

Composizione di frutta fresca tagliata

Gran buffet di delizie del nostro pasticciere

ACCOMPAGNAMENTO MUSICALE DURANTE LA CENA