

CAPODANNO 2024

TERME SENSORIALI

Menu a buffet

IL MARE

Pesce spada affumicato con caprino
e semi di sesamo

Barchette di tartare di salmone

Mazzancolle avvolte in pasta da strudel

Cappesante gratinate

Moscardini in umido

Insalata di mare con verdure croccanti

LA TERRA

Cestini di pasta frolla salata con tartare di manzo

Vitello tonnato

Carpaccio di manzo marinato
con ricotta agli agrumi

Mini cheese burger

Piccoli bagel assortiti

Quiche variegata

Torta rustica alle erbe

Bruschette alle verdure e pomodoro

Grissini con Prosciutto toscano

Schiacciata con rucola e stracchino

Spiedini di caprese

Frittata di zucchine

ANGOLO DEI FORMAGGI

Selezione di pecorini di Pienza
con miele e mostarde

ANGOLO DEL PANE

Assortimento di pane e focacce

PRIMI PIATTI

Conchiglioni ripieni di ricotta e spinaci

Lasagna gratinata ai carciofi

Zuppa di ceci e farro

DESSERT & FRUTTA

Tiramisù

Profiteroles alla vaniglia

Piccola pasticceria fresca assortita

Crema caramel

Tagliata di ananas e melone

Panettone e Pandoro

Dolci della tradizione

EVER GREEN

Lenticchie e Cotechino

Brindisi di Mezzanotte

DRINK DI BENVENUTO, BEVANDE E CAFFÈ INCLUSI

*Per menù vegetariano e per comunicare intolleranze
e/o allergie particolari si consiglia di scrivere a
prenotazione@termechianciano.it*