

FESTEGGIAMENTI
NATALIZIAL

Grand Hotel Majestic “già Baglioni”

BUONE FESTE



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
since 1912

BOLOGNA
★★★★★

 LEADING
HOTELS®

GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
since 1912

BOLOGNA
★★★★★

 LEADING
HOTELS®

TEL.+39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM



Le Nostre Proposte per celebrare
le Vostre festività Natalizie,
pensate per creare momenti di condivisione e gioia.

Diverse esperienze per festeggiare
attraverso l'arte culinaria del nostro Chef,
in una cornice storica
ed elegante nel cuore di Bologna.

Queste offerte sono da intendersi per minimo 15 persone.



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

since 1912

BOLOGNA
★★★★★

 LEADING
HOTELS®



PRANZI E CENE SERVITI

INCANTO DI NATALE

BENVENUTO DELLA CUCINA

Scarola imbottita alla napoletana, acciughe, capperi e pinoli

Polpo glassato alla soia, patate e oliva ripiena

PRIMO PIATTO

Mezzo paccheri al ragù d'astice, agrumi e scamorza affumicata

SECONDO PIATTO

Spigola, bagna cauda alla menta, cavolfiore e pomodori secchi

DOLCI

Yogurt, cioccolato e caramello salato

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Petit fours

Clementine e uva del buon viaggio

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 150
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



Semplici Auguri

DURATA SERVIZIO: 45 MINUTI

TEL. +39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM





SEMPLICI AUGURI

PROPOSTA 1

5 CANAPÉ

Cestino di patate e scarola ripassata

Sandwich di prosciutto crudo di Parma, rucola e Squacquerone

Crostatina ripiena di ricotta e limone candito

Tartelletta ripiena di caprino e rapa rossa

Mousse di mortadella e pane croccante

DOLCI

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 45
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



PRANZI E CENE SERVITI

MAGIA DEL NATALE

BENVENUTO DELLA CUCINA

Millefoglie di patate, cime di rapa,
scamorza affumicata e tartufo nero

PRIMI PIATTI

Risotto “Riserva San Massimo” mantecato al burro di bufala,
zucca, taleggio e culatello croccante

Lasagnetta in sfoglia verde, Parmigiano Reggiano,
finferli, cardoncelli e porcini

SECONDO PIATTO

Filetto di vitello glassato, patata alla senape e carotine alla brace

DOLCI

Cioccolato e lampone

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Petit Fours

Clementine e uva del buon viaggio

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 140
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



PRANZI E CENE SERVITI

TRADIZIONE NATALIZIA

BENVENUTO DELLA CUCINA

Terrina di mortadella, Squacquerone, Aceto Balsamico e tigella croccante

PRIMO PIATTO

Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi

oppure

Tortellino in brodo di cappone

SECONDO PIATTO

Guancia di manzo brasata al Sangiovese, patate e friggione

DOLCI

Zuppa inglese

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Petit Fours

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 130
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



SEMPLICI AUGURI

PROPOSTA 2

5 CANAPÉ

Crostatina al Gorgonzola e noci

Tartelletta di soft cheese e pomodori secchi

Mini frittatine di pasta, patate e provola

Buns, radicchio, burrata e Aceto Balsamico di Modena

Pan brioche tostato, burro e acciughe

DOLCI

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 45
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



Brindisi degli Auguri

DURATA SERVIZIO: 60 MINUTI

TEL. +39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM



PRANZI E CENE SERVITI

ARMONIA NATALIZIA

BENVENUTO DELLA CUCINA

Carne salada, misticanza, burrata e frutti rossi

PRIMO PIATTO

Lasagnetta in sfoglia verde, Parmigiano Reggiano, finferli, cardoncelli e porcini

SECONDO PIATTO

Rollè di petto di faraona, cime di rapa, patate e scamorza affumicata

DOLCI

Yogurt, cioccolato salato e caramello

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Petit Fours

Acqua minerale, selezione di vini della nostra cantina e caffè

EURO 115
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





Pranzi e Cene

SERVITI

TEL. +39 051 225445

MICEGHMAJESTIC@DUETORRIHOTELS.COM



BRINDISI DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Crostino croccante, burro, salmone affumicato ed erba cipollina

Terrina di mortadella, Aceto Balsamico e Squacquerone

Tartelletta ripiena, caprino e uova di trota

Finto pomodoro di pappa al pomodoro

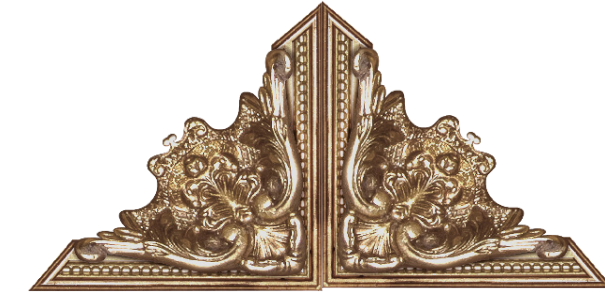
Seppia, verdure in agrodolce e salsa teriyaki

DOLCI

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 60
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA





COCKTAIL DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Insalata nizzarda con tonno e olive

Focaccia farcita con prosciutto crudo di Parma, rucola e Squacquerone

Crocchetta di patate alla napoletana

Buns, hamburger, senape, pomodoro e lattuga

Terrina di mortadella, Aceto Balsamico e Squacquerone

PRIMO A SCELTA TRA

Tortelloni ripieni di ricotta, mantecati al Parmigiano Reggiano e funghi

oppure

Garganelli al ragù di salsiccia, scamorza e cime di rapa

DOLCI

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 80
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA



BUFFET DEGLI AUGURI

SELEZIONE DEI NOSTRI FINGER FOOD

Focaccia farcita, mortadella, rucola e Squacquerone

Carne salada, misticanza, burrata e frutti rossi

Seppia, verdure in agrodolce e salsa teriyaki

Vitello tonnato, cipolla marinata e acciughe del Cantabrico

Crostino croccante, burro, salmone affumicato ed erba cipollina

Frittatina di pasta, patate e provola

PRIMO A SCELTA TRA

Tortellone di zucca, Parmigiano Reggiano 36 mesi e Aceto Balsamico

oppure

Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi

DOLCI

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Bollicine italiane, acqua minerale e caffè

EURO 90
PER PERSONA • IVA 10% INCLUSA