



christmas



SHERATON
Diana Majestic, Milan



FESTIVITA'
2024



cocktails

FESTEGGIATE IL NATALE
CON NOI AL DIANA

Lasciatevi avvolgere dalla magica atmosfera dei nostri spazi e del nostro suggestivo giardino, vestito per l'occasione con i colori dell'inverno e con le sue sfavillanti luci.

Il nostro ufficio eventi è pronto ad organizzare un evento cucito sulle vostre esigenze, garantendovi la realizzazione di una serata perfetta in un'atmosfera calda e suggestiva.

Le proposte menù si applicano ad eventi pianificati tra il 26 novembre e il 23 dicembre.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Ufficio eventi - t. (39) 02 20582002 | events.diana@sheraton.com

AGRIFOGLIO

Salmone affumicato, mini corn e burro salato

Calamari e piovra con tabulé di cous cous

Tempura di gamberi in pastella di mais

Mousse di gorgonzola, noci e mascarpone

Roast beef all'inglese e salsa al rafano

PRIMO PIATTO

Ravioloni al brasato mantecati al burro e timo

Risotto alle erbe fini e Franciacorta

DESSERT

Pandoro e panettone serviti con salse dolci

€ 68.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

IL MENU INCLUDE

Calice di Prosecco e cocktail non alcolico servito all'arrivo
Vino Fumaio & Col di Sasso Castello Banfi | Acque minerali | Caffè

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

DONO

Mousse di tonno e pepe rosa con crostone di pane integrale

Piccolo macaron di frolla salata alle noci con crema al Roquefort

Petto d'oca affumicato, pancake e mostarda Mantovana

Insalata di gamberi, finocchio ed olive taggiasche

Polentina gratinata al Raspadura Lodigiana

Carciofi sardi in tempura leggera

PRIMO PIATTO

Risotto al Castelmagno e ristretto di Barbera

Raviolini del plin mantecati al burro e tartufo nero

DESSERT

Tiramisù all'amaretto

Pandoro e panettone serviti con salse dolci

€ 75.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

IL MENU INCLUDE

Calice di Prosecco e cocktail non alcolico servito all'arrivo
Vino Fumaio & Col di Sasso Castello Banfi | Acque minerali | Caffè

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

DESSERT A SCELTA

€ 7.00 A PERSONA
AD INTEGRAZIONE DEI PREZZI DEL MENU

Carpaccio di ananas marinato al pepe di Sichuan con mousse al limone

Mousse di cioccolato con granella di pistacchio

Tiramisù con crema mascarpone e gianduja

Frolla di semola con frutti di bosco, crema vaniglia e rabarbaro

CHEERS!

BRINDA SCEGLIENDO TRA ALCUNE ETICHETTE
DISPONIBILI NELLA NOSTRA CANTINA

EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 40.00
Prosecco Belstar Bisol	€ 50.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut	€ 90.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Non Dosato	€ 95.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Rosè	€ 95.00
Moët & Chandon Brut Réserve Impérial	€ 115.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 200.00
Taittinger Brut Réserve	€ 240.00