



christmas



SHERATON
Diana Majestic, Milan

menu



FESTIVITA'
2024



private events

FESTECCIATE IL NATALE
CON NOI AL DIANA

Al Diana sappiamo riconoscere il valore autentico di un momento in compagnia e di una celebrazione insieme alle persone per Voi più importanti. Per questo il Diana Garden non è un semplice luogo dove darsi appuntamento, ma un punto d'incontro ricco di storia e fascino dove collezionare ricordi.

Rendete la vostra serata un evento unico, scegliendo tra le deliziose proposte di piccoli assaggi che abbiamo pensato per voi, da degustare immersi nella vibrante atmosfera del nostro Bar. Le proposte menù si applicano agli eventi pianificati tra il 26 novembre e il 23 dicembre per un massimo di 25 persone.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

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

FESTA

Dry Snacks

Piccolo macaron di frolla salata alle noci con crema alla Roquefort

Polentina gratinata al Raspadura Lodigiana

Tempura di gamberi in pastella di mais

Ravioloni al brasato mantecati al burro e timo (porzione da 50gr)

€ 48.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

INCANTO

Dry Snacks

Salmone affumicato, mini corn e burro salato

Carciofi sardi in tempura leggera

Mousse di gorgonzola, noci e mascarpone

Risotto alle erbe fini e Franciacorta (porzione da 50gr)

€ 48.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

I MENU INCLUDONO

Calice di prosecco (o cocktail non alcolico) servito all'arrivo
1 drink a scelta dalla "Events Cocktail List"| Acque minerali

TRADIZIONE

Dry Snacks

Salmone affumicato, mini corn e burro salato

Polpo con tabulè di cous cous alle verdure

Carciofi sardi in tempura leggera

Mousse di gorgonzola, noci e mascarpone

Risotto al Castelmagno e ristretto di Barbera (porzione da 50gr)

€ 54.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

I MENU INCLUDONO

Calice di prosecco (o cocktail non alcolico) servito all'arrivo
1 drink a scelta dalla "Events Cocktail List" | Acque minerali

PER ARRICCHIRE LA COMPOSIZIONE DEL
MENU, SUGGERIAMO DI AGGIUNGERE

Pandoro e panettone servito con salse dolci

€ 5.00 PER PERSONA

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

Mousse di cioccolato con granella di pistacchio

Tiramisu con crema mascarpone e gianduja

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

€ 7.00 PER PERSONA

Queste proposte saranno disponibili per prenotazioni dal 26
novembre al 23 dicembre e saranno valide per gruppi fino a un
massimo di 25 persone.

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.



EVENTS

COCKTAIL LIST

Aperol Spritz

Americano

Hugo

Negroni

Negroni sbagliato

Gin Tonic

Vodka Tonic

Cuba Libre

Calice di Prosecco Bristol Bisol

Calice di vino (selezione di vino bianco e rosso)

Birra (selezione di birre)

Cocktail analcolico

NOTE

Un drink per persona incluso in ogni proposta del menu