



christmas



SHERATON
Diana Majestic, Milan

FESTIVITA'
2024



business lunch

FESTECCIATE 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

TARTUFO

Flan di patate e tartufo nero con fondente di porri

Risotto mantecato alla barbabietola e spuma di gorgonzola

Pandoro e Panettone serviti con salse dolci

Frivolezze di Natale

€ 50.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

CASTAGNA

Marbré di tacchinella farcita alle castagne, misticanza croccante di insalate invernali

Paccheri cacio e pepe con mollica di pane integrale e polvere di capperi

Pandoro e Panettone serviti con salse dolci

Frivolezze di Natale

€ 50.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

I MENU INCLUDONO

Vino Fumaio & Col di Sasso Castello Banfi

Acque minerali | Calice di prosecco per il vostro brindisi | Caffè

MORATO

Maccheroncini di pasta fresca alla crema di asparagi e mandorle tostate

Timballo di zucchine, provola, pomodoro e basilico su crema di patate viola

Pandoro e Panettone serviti con salse dolci
Frivolezze di Natale

€ 55.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

MONTAGNA

Cappelletti della tradizione al prosciutto crudo con vellutata ai funghi

Petto di faraona al Vermouth, con carciofi saltati al timo e limone candito

Pandoro e Panettone serviti con salse dolci
Frivolezze di Natale

€ 60.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

I MENU INCLUDONO

Vino Fumaio & Col di Sasso Castello Banfi
Acque minerali | Calice di prosecco per il vostro brindisi | 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.



christmas



menu



FESTIVITA'
2024



cena servita

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

BIANCO

Flan di patate e tartufo nero con fondente di porri

Risotto mantecato alla barbabietola e spuma di gorgonzola

Crema al mascarpone, gel di ananas e biscotto di frolla

Tocchetti di Panettone e Pandoro

Frivolezze di Natale

€ 69.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

VISCHIO

Cappelletti della tradizione al prosciutto crudo con vellutata di funghi

Petto di faraona al vermouth, con carciofi saltati al timo e limone candito

Torta Meneghina tiepida con salsa inglese all'arancia

Tocchetti di Panettone e Pandoro

Salsa alla vaniglia Bourbon e cacao Ecuador

Frivolezze di Natale

€ 76.00 PER PERSONA, IVA INCLUSA

I MENU INCLUDONO

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.

CHEERS!



BRINDA SCEGLIENDO TRA ALCUNE DELLE 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



christmas



SHERATON
Diana Majestic, Milan

menu



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

Salmon 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



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