



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Arthur Rimbaud

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Prosecco selezionato dalla nostra cantina*

Fantasia di rollatine di pane al latte

Varietà di mini-tumbler

Spiedini di frutta fresca con mozzarelline ciliegia

Verdurine in pastella

Arancinette della tradizione

Bruschettine di pane integrale con paté di olive nere

Pranzo/Cena servita

Finissima di manzo marinato con insalatina songino, julienne di carote e cubettata di pomodoro fresco al profumo di basilico



*Perle di Carnaroli mantecato alla zucca rossa, straccetti di vitello e pomodorini confit
Mezzelune al ripieno di funghi porcini* con crema ai formaggi, granella di noci e pere*



Filetto di maialino nero Siciliano lardellato, purea di mela Smith in agro e salsa al vino rosso
Mazzetto di asparagi con fascia croccante al bacon e patate al forno*



Mousse al pistacchio di Bronte, salsa alla vaniglia e frutti rossi

Torta nuziale

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

Caffè e petit four

Angolo dei liquori e distillati

**Questo prodotto potrebbe essere surgelato*



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Wagner

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Prosecco selezionato dalla nostra cantina*

Fantasia di rollatine di pane al latte, Cucchiari con mousse di parmigiano

Riso pilaw con straccetti di vitello, Spiedini di frutta fresca e formaggi

Verdutine in pastella, Veline di vitello con salsa ai capperi

Angolo dei salumi e formaggi con le nostre confetture, Piccole parmigiane di verdure, Virgin Mary con dadolata di sedano verde

Pranzo/Cena servita

Sformatino di melanzana violetta con ricotta e verdutine di stagione, vellutata di pomodorino ciliegia e basilico fritto



Risotto Carnaroli mantecato con crema di asparagi, julienne di carciofi e lamelle di tartufo nero

Fiocchetti di pasta fresca al ripieno di spinaci/tenerumi con monachine di vitello, salsa ai pomodorini ed emulsione al basilico



Filetto di manzo scottato in padella, crumble di pane casareccio e Ragusano, patate Ponte Nuovo e millefoglie di verdure grigliate



Tagliata di frutta e gelato alla vaniglia

Torta nuziale

Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina

Caffè e petit four

Angolo dei liquori e distillati



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Pablo Neruda

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Prosecco selezionato dalla nostra cantina*

*Panzerotti con prosciutto e formaggio**

Focaccia cacio e pepe

Involtini di pasta fillo con verdure di stagione croccanti*

Canapes a cura chef

Spiedo di salmone e ananas

Crema di asparagi con cialdina al parmigiano

Cubettata di tonno al sesamo bianco e salsa all'aceto di mele

Insalatina di pesce al vapore con carciofi e olive nere

Tocchetti di spigola marinata al pepe rosa

Pranzo/Cena servita

Salmone marinato all'aneto, julienne di finocchio fresco e gamberi lessi al profumo di lime*



Risotto vialone nano ai crostacei con granella di pistacchio di Bronte e clorofilla al prezzemolo

Busiati di pasta fresca con vongole veraci, crudo di ricci di mare e zucchinette



*Filetto di pesce in crosta delicata con patate al burro di capperi
e pomodori gratinati*



*Finissima di ananas con cupoletta di gelato al limoncello
e salsa ai frutti di bosco*

Torta nuziale

Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina

Caffè e petit four

Angolo dei liquori e distillati

**Questo prodotto potrebbe essere surgelato*



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Jacques Prevert

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Prosecco selezionato dalla nostra cantina*

*Tocchetti di baccalà dissalato in tempura
Veline di roast beef con dressing alla senape*

Insalata di seppie e asparagi**

Filetto di branzino in cottura tataki e salsa soia

Verdure castellate

Riso Pilaf con gamberi e zucchine*

Julienne di calamari in salsa arancia*

Paella alla mediterranea

Pranzo/Cena servita

*Millefoglie di ananas con pesce spada marinato, salmone affumicato e piccola insalatina di mare scomposta**



Risotto con gambero rosso di Mazara, frullato di zenzero e pesto di pistacchio*

Ravioli ripieni di verdure con salsa alle vongole, zafferano e bisque di crostacei



Trancio di mupa con verdure stufate, carpaccio di porri dolci e sformatino di patate e cipollina



Zuppetta di fragole al maraschino con gelato al basilico

Torta nuziale

Acqua naturale e gasata, vini selezionati dalla nostra cantina

Caffè e petit four

Angolo dei liquori e distillati



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Virgilio

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Prosecco selezionato dalla nostra cantina*

*Salmone marinato della casa al finocchietto selvatico
Angolo siciliano (panini con milza, crocchè e panelle)*

Cous cous con zuppetta di scoglio

Soffice di patata con polipetti arrosto e limone grattugiato*

Piccole insalatine di mare con verdure in agro*

Assiette di pesci marinati di nostra produzione

*Sarde al beccafico**

Piccole panzanelle con pane raffermo

Pranzo/Cena servita

Insalata d'astice con verdure croccanti e pomodorini*



Perle di riso Carnaroli con scampi e radicchio brasato
e riduzione all'aceto balsamico*

Cappellacci ripieni di cernia con intingolo di fasolari, ricci e julienne di calamari



Dentice imperiale con pomodorini di Pachino, olive nere, erbe aromatiche del Mediterraneo e patate al burro nocciola



Coppa di fragole con gelato al basilico e olio alla vaniglia

Torta nuziale

Acqua naturale e gasata, vini selezionati dalla nostra cantina

Caffè e petit four

Angolo dei liquori e distillati



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Grand Hotel

Aperitivo Rinforzato ad Angoli

Angolo delle bollicine:

Acqua alla menta, zammù (anice), acqua al gelsomino, acqua alla cannella, acqua naturale, acqua gasata, acqua alla fragola, ecc

Aperitivi al passaggio/pass round:

Cornetti neri* con mousse di salmone, cornetti al sesamo* con mousse al tonno, tartine variegata, cestini croccanti al gorgonzola e noci, cestini croccanti allo speck disidratato, rollatine al pistacchio, alle noci.

Tema in cucina – Parlami della Sicilia

Tipica caponatina di melanzane in tumbler, piccoli sfincionelli, focaccine con caciocavallo, zucca rossa in agrodolce al profumo di menta, stick di cardi in pastella.

Local street food:

Tegami di nervetti, focaccine con panelle, con ricotta, con milza, insalata di cipolla di Tropea cotta al forno, conetti* con fritturina di nassa.

Gli affumicati in casa:

Pesce spada affumicato, salmone affumicato, tonno affumicato, calamaro affumicato, il tutto accompagnato da insalatina di finocchi freschi e spicchi di arance di Ribera.

Sagra di salumi e formaggi:

Gran tagliere di formaggi caprini e dei semi-stagionati e dei tipici salumi siciliani accompagnata dalle nostre confetture di stagione.

Il cesto del grano:

Vastedda del pane di Castelvetro, grissini al sesamo, pane integrale, focaccia di tumminia, pane ai cinque cereali, filone di pane "cunzato" (cipolle, pomodoro secco, acciughe e caciocavallo).

Il mare in tavola:

Il nostro angolo delle tartare di tonno, salmone, pesce spada*, spigola accompagnate da salsa finta soia del mediterraneo.

Angolo dello scoglio:

ostriche, bulli, fasolari, cozze e vongole al salto, ricci (?).

Angolo arabo:

Cous cous con polpa di pesce e salsa al basilico, seppia* con intingolo di peperoni gialli e rossi e capperi al marsala, capone in caponata con carciofi fritti, tagliata di pesce spada* al sesamo su insalatina novella.

Cena servita

Primi

La grande paella valenciana mari e monti

Treccioni di pasta fresca e ragù di pesci e scampo in bellavista*

Secondo

Dentice cotto al forno con contorni di sufflé di patate al pernod, di carote e piccola parmigiana di verdure.

Buffet di Dolci

*Cassata siciliana, cassata al forno, piccola pasticceria, panettone farcito, profiteroles assortiti, croquembouche
Torta nuziale.*

*Acqua naturale e gasata, Vini e Spumante selezionati dalla nostra cantina
Caffè, Angolo dei liquori e distillati*

*Questo prodotto potrebbe essere surgelato



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Wedding Cocktail

*Welcome drink e salatini all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi
Olive verdi, Capperi di Pantelleria, Mandorle tostate*



*Acqua naturale e gasata, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta,
Vini e Prosecco selezionati dalla nostra cantina*

Sformatini di riso nero con gamberi e zucchine*

Spiedino di mozzarella ciliegia e pomodorini

Cubi di salmone marinato e ananas

*Panzerotti al formaggio**

Pizzette di sfoglia con bufala

Tagliata di tonno al pistacchio, mela verde in agro e salsa al lime

Riso Pilaw al curry, dadolata di verdure croccanti e aceto balsamico

Crocchette di patate alle nocciole

Millefoglie di verdure con pane carasau e groviera

Virgin Mary con tartare di ricciola e cipollina

La crema di mais con polipetti murati*

Spigola al vapore con carciofi e olive

Cucchiai di spada marinato e fragole

Crostini di pane integrale con caviale di peperoni

Cous cous alle mandorle con zuppetta di scoglio



Piccole delicatezze del nostro Pasticciere

Tagliata di frutta fresca



Torta nuziale

Caffè e petit four

Spumante per il brindisi

Angolo dei liquori e distillati

**Questo prodotto potrebbe essere surgelato*



GRAND HOTEL ET DES PALMES
PALERMO



Wedding Tea

Welcome drink e piccoli canapé all'arrivo degli ospiti e in attesa degli sposi



*Virgin Mary con sedano in bicchierino di vetro
Sfoglia di pane crispy con quenellina di ricotta e marmellata di arance amara
Parmigiana liquida con melanzana al vapore e polvere di pomodoro
Mousse al parmigiano, fragola e balsamico ridotto
Canapé al burro montato, germogli e frutta
Crocchettina di patate in crosta di nocciole e pesto di rucola*



*Piccolissima sfoglia alle mele e cannella
Biscotto morbido al vino rosso con crema alla vaniglia
Cupcakes assortiti (panna e fragole, cioccolato...)
Piccole creme brulée al pistacchio
Cioccolatini da the
Macarons ripieni
Gelatini in cialde (basilico e zenzero, mela verde)*



Torta nuziale: panna e fragoline. Interno crema all'arancia e gelsomino

*The verde "Bancha Fiorito"
The "Earl Grey"
The aromatizzato all'arancia e cannella
The deteinato
Caffè*

Con: Latte, panna da caffè e fettine di limone, Miele di cardo, Selezione di zuccheri bianchi, scuri e integrali

*Acqua naturale e gasata
Cocktail alcolico e analcolico alla frutta
Spumante*