

L'Aperitivo componibile

L'aperitivo Hors d'oeuvre con isole di antipasti

Salume e formaggi locali con mostarde e miele

Prosciutto alla morsa

Forma di Grana

Angolo del mare (cozze e vongole, insalata di mare)

Angolo del pane

Verdure in pastella, olive ascolane, fiori di zucca

Verdure Grill, verdure ripiene

Pizzette, tramezzini, focaccine, panzarottini

Torte salate

In alternativa

l'aperitivo dello chef

Prosciutto San Daniele alla morsa

Forma Parmigiano Regiano 24 mesi

Tartar di messata, seiras e noci

Mandorle sabbiate al curry

Pesce spada agli agrumi con cuos cous

Scampi panati al miglio su crema di pomodoro

Emincé di tacchino alle erbe aromatiche

Ostriche in ghiaccio

Cruditè di gambero rosso al lime

Tentacoli di polpo alla brace

Formula Smart

L'antipasto al piatto

1 Primo Piatto

1 Secondo Piatto

Torta Nuziale e Buffet di dolci

Bevande in abbinamento

€ 120 per persona



Formula Superior

L'antipasto al piatto

2 primi piatti

1 secondo piatto

Torta nuziale e buffet di dolci

Bevande in abbinamento

€ 130 per persona



Formula Premium

L'antipasto al piatto

1 primi piatti

2 secondi piatti

Torta nuziale e buffet di dolci

Bevande in abbinamento

€ 140 per persona



Formula Deluxe

L'antipasto al piatto

2 primi piatti

1 secondo base pesce

Sorbetto

1 secondo base carne

Torta nuziale e buffet di dolci

Bevande in abbinamento

€ 150 per persona



Grand Hotel
COURMAYEUR MONT BLANC



Esecuzione:

Terrazza Lounge Bar

Per Aperitivo e isole finger

Ristorante la Fourchette per Pranzo o Cena max 150/170 persone

Terrazza Lounge Bar

Per Torta nuziale e buffet di dolci

Lounge bar aperto fino alle ore 03.00 del mattino

Se volete proseguire con open bar e musica

Scopri la location tramite i nostri video

<https://www.youtube.com/watch?v=5M5du4jfkEk&t=6s>

<https://www.youtube.com/watch?v=hkoLGad0n6g&t=21s>