



# Menu a Buffet o Serviti

## Antipasti

Insalata di mazzancolle, mango e lime

Insalata di seppia, carciofi e ceci

Insalata di polpo con pomodori secchi e verdure

Angolo dei salumi valdostani

Selezione di formaggi nostrani e confetture

Angolo del pane e della focaccia

Quiche assortite

Assiette di verdure alla griglia e al vapore

Boulle di insalate fresche

Caprese di bufala, datterini e basilico

Tonno affumicato con insalata di finocchi e pompelmo rosa



Grand Hotel  
COURMAYEUR MONT BLANC  
★ ★ ★ ★ ★



MYTHOS GROUP  
HOTELS & RESTAURANTS



# Menu a Buffet o Serviti

## Primi piatti a scelta

### Gratin:

Crespelle alla valdostana

Parmigiana di melanzane

Cannelloni ricotta e spinaci

Classiche lasagne alla bolognese o vegetariane

Zuppa Valpellinentze

Conchiglioni di semola con farcia ragù bianco vitello

### Farciti:

Ravioloni ai porcini su crema di patate al timo

Ravioloni ricotta e spinaci con croccante di speck

Agnolotti di carne al burro e salvia mantecati al parmigiano

Cappellacci di zucca su fonduta al Bleu d'Aoste e crumble di amaretto

Raviolo di branzini e agrumi, guazzetto di cozze e maggiorana

Tortelli al cinghiale al burro e timo su fonduta al parmigiano



Grand Hotel  
COURMAYEUR MONT BLANC  
★ ★ ★ ★ ★



MYTHOS GROUP  
HOTELS & RESTAURANTS



# Menu a Buffet o Serviti

## Paste saltate:

Trofiette al pesto di basilico e mazzancolle

Mezzemaniche alla norma con scaglie di ricotta salata

Calamarata al ragù di coda di bue e scaglie di parmigiano

Troccoli alle cozze e maggiorana su crema di fagioli cannellini

Paccheri all'amatriciana mantecati al pecorino romano

Gnocchetti con pomodorini, melanzane e provola affumicata

Gnocchi di patate alla crema di zucchine, speck e scaglie di toma

## Risotti:

Risotto ai funghi porcini e polvere di anice

Risotto alle erbe fini e ristretto di manzo

Risotto alla milanese con gremolada

Risotto al radicchio di Treviso e castelmagno

Risotto alla zucca, fonduta al Bleu d'Aoste

Risotto ai frutti di mare e falde di datterino



# Menu a Buffet o Serviti

## Carni

Sovrana di pollo al limone

Scaloppine di vitello hai porcini

Arrostato di vitello alle erbe aromatiche

Arrostino di maiale con salsa alla senape

Bocconcini di cinghiale al ginepro

Scaloppine di tacchino con panure aromatica

Tagliata di manzo al sale Maldon

Galletto alla diavola

Stracotto di manzo al vino rosso

Roast beef di manzo tiepido, mirtili e misticanza



Grand Hotel  
COURMAYEUR MONT BLANC



MYTHOS GROUP  
HOTELS & RESTAURANTS



# Menu a Buffet o Serviti

## Pesci

Rancio di branzino con panura al prezzemolo

Scorfano in guazzetto di datterini

Baccala in olio cottura con crema di ceci al limone

Trancio di salmone al cumino con salsa allo yogurt

Zuppetta di seppia con piselli

Trancio di spada ai ferri con salmoriglio alla menta

Filetto di orata in crosta di mandorle

Trotella di Morgex al burro e salvia

Filetto di branzino all' "acqua pazza"

Darna di salmone su crema di porri e patate



Grand Hotel  
COURMAYEUR MONT BLANC



MYTHOS GROUP  
HOTELS & RESTAURANTS



# Menu a Buffet o Serviti

## Contorni

Patate al rosmarino

Pommes sauté

Purè di patate

Patate prezzemolate

Spinaci in gratin

Cavolfiori in gratin

Caponata di verdure

Pomodoro ripieno

Carote al curry

## Dessert

Buffet di dolci assortito

Frutta di stagione



Grand Hotel  
COURMAYEUR MONT BLANC



MYTHOS GROUP  
HOTELS & RESTAURANTS