



GRAND BUFFET

Ferragosto 2024

GLI ANTIPASTI

Trancetti di salmone in olio cottura
Storione al vapore con insalata di sedano,
pomodoro e balsamico
Terrina di mazzancolle
Bouquet di gamberoni
Marinata di verdure al timo
Aragosta in bellavista
Terrina di pollo
Tagliere di salumi nostrani
Vitello tonnato
Tartare di carne salada, champignons e
lamponi
Carpaccio di manzo, cavolo cappuccio e
guacamole
Salmone affumicato, germogli di soia e
yogurt greco
Crudo della Val Vigizzo
Filetto di maiale marinato al lemongrass
Pesce persico in carpione
Baccalà mantecato
Angolo dei formaggi *
Capunet alla piemontese

RUSTICI

Code di gambero
Sfogliatine e pizzette
Frittelle al persico
Arancini e olive all'ascolana
Verdure in pastella
Mozzarelline fritte

PRIMI

Gazpacho
Consommé al Marsala
con joulienne di verdure
Tagliolini gratinati alla borromea
Chicche di patate viola, crema
di parmigiano e gruè di cacao

SECONDI

Costata di manzo al forno
Porchetta ripiena
Faraona farcita con ricotta,
spinaci e salsiccia
Branzino al sale

CONTORNI

Buffet di insalate
Flan di carote viola
Barchette di patate all'erba cipollina

DOLCI

Buffet di dolci artigianali
della nostra pasticceria

Prezzo: 70 euro (bevande escluse)

HOTEL ASTORIA
Stresa