

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L

*Il vostro evento al Grand Hotel Rimini
Sabato 21 Settembre 2019
Gran Premio Nuvolari*



Coreografia

*L'arrivo degli ospiti dallo splendido giardino privato "all'italiana",
antico ingresso situato al centro di Parco Federico Fellini.*

*Nell'atmosfera di classe del ristorante 'La Dolce Vita', il ristorante a cinque stelle del Grand Hotel Rimini.
Le luci profuse da preziosi lampadari che accarezzano l'arredo antico del salone delle feste ...
i calici che si levano, un menù esclusivo con cibi che esalano profumi di una cucina gourmet,
i volti si distendono ed il piacere di ritrovarsi insieme trionfa.*

LA DOLCE VITA

RISTORANTE

*****L

*****L

Parco Federico Fellini - 47921 Rimini (RN) Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866
info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L

Welcome

A P E R I T I V O

* Il servizio si svolge in piedi, in un clima informale con cocktail realizzati al momento, le pietanze saranno posizionate su buvette mentre alcune servite al vassoio!

“Amarcord”

*Momento di accoglienza realizzato con postazioni fisse dove si servono bevande, si realizzano cocktail e drink **

Cocktail alla frutta, Gin Tonic, Spritz, Mint Julep, Short Drink, Soft Drink
Spumante Metodo Classico

“buvette”

sono postazioni fisse dove si servono le pietanze a buffet

Mandorle tostate al sale, Noci e Nocciole
Petali di pane speziato, Chips di ortaggi, Crostini ai semi di girasole
Canapè al prosciutto crudo, pomodoro&cetrioli, al salmone, caprino&lamponi
Olivelle nere ripiene in pastella, Fogliolina di salvia croccante
Crostini al melanzane&cacioricotta, al caprino&mandorle
Gamberi in carpaccio al finocchietto con scorzette e salsa di agrumi
Bocconcini di formaggio primo sale con ruchetta, pomdorini e croste di pane
Spiedini di gamberi&balsamico, mozzarellina&pomodorino, salmone& cetrioli e brioche
Spianatina ai pendolini, mini sandwich salati, bignè al formaggio e zucchine
Praline di riso allo zafferano, Fritto di crescentine
Petali di salmone marinato al limone



*Il servizio si svolge in piedi, in un clima informale con cocktail realizzati al momento, bevande analcoliche e spumante metodo classico serviti su piccole “Buvette” gli stuzzichini sono sia serviti al vassoio che posizionati sul buffet.

Non sono previste sedute ma solo tavolini d'appoggio.

*****L

Parco Federico Fellini - 47921 Rimini (RN) Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866
info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

Gala

M E N U A B U F F E T

“ I sapori della memoria, a tavola con Fellini ”

Il tema è complesso, non è facile rappresentare la Romagna in un buffet con la tipicità e il patrimonio di solo alcune località.

Basta spostarsi di pochi chilometri per sperimentare, negli stessi piatti impercettibili variazioni: un ingrediente in meno, un sapore in più, un'erba aromatica che è andata a sostituire un'altra provocando, alla fine, un'armonia diversa.

Quando si parla di Romagna, la prima cosa che mi viene in mente è la piada o piadina, eccellenza regionale, si mangia a tutte le ore e piace a tutti. Il nostro poeta Pascoli la definì “ il pane, anzi il cibo nazionale dei romagnoli”.

Altra colonna portante della gastronomia romagnola è la pasta fresca, altra inesauribile vena di ispirazione e di definizione del territorio Romagnolo.

Federico Fellini riteneva che impastare in Romagna è cosa di tutti i giorni, o per lo meno lo era fino a non molti anni fa, le zodore lavorano l'impasto, poi “tirano la sfoglia” con forza e maestria.

Siamo nella terra del padre della cucina italiana, quel Pellegrino Artusi che ha realizzato più di qualunque altro l'unità d'Italia, mettendo per la prima volta, nero su bianco e l'una accanto all'altra, ricette trascritte di varie tradizioni locali e regionali

La piada azzima e schiacciata, servita farcita o liscia, la pasta fresca asciutta oppure in brodo, il pesce e i frutti di mare in brodetto, le carni che non mancano mai in una grigliata tipica, i salumi, i formaggi come il più romagnolo è il morbido squacquerone e straordinario il pecorino di fossa, le verdure della campagna circostante, la frutta vere regine della tavola con la pesca, la susina e la pera.

Per concludere i dolci semplici e casalinghe come ciambelle, torte di credenza spezzò arricchite con uvetta, canditi e mandorle e di solito si intingono nel vino, in genere amabile.

Claudio Di Bernardo
Chef

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

Gala

M E N U A B U F F E T

“Il buffet degli antipasti, pietanze e crudità con cucina dal vivo”

Pesci e Crostacei

Specialità

Gamberoni a metà, al vapore alla Catalana
Salmonе marinato al sale di Cervia con pomodori verdi
Carpaccio di tonno con pizzaiola fredda all'origano
Sgombro in carpione di agrumi e frutti rossi
Mazzancolle con insalata di verdure di mercato
Sarde marinate con salmoriglio di olio, limone e prezzemolo
Filettini di triglie spinate marinate all'arancio
Canestrelli gratinati con pomodorini, zucchine e cipollina
Mezzo guscio di cozze con vinaigre di pomodoro
Tagliata di polpo, patate e fagiolini
Seppiolina

Carne & Vegetali

Specialità

Porchetta fine, fredda e croccante, nature
Torta rustica alle patate, primo sale e cicoriella
Zucca al forno con mandorle e scaglie di parmigiano
Melanzane a spicchio, zucchine passate in forno con olio e prezzemolo
Insalata di pollastrello con ortaggi, carciofi, olive e pecorino
Arrosto di manzo freddo con rucetta, grana e pomodorini
Ravignuolo con pomodori pendolini, capperi e basilico
Magatello marinato al sale e ginepro con frutti di bosco
Frittatine con le zucchine, prezzemolo e formaggio
Tacchinella con spinacini, uvetta e mandorle
Mele verdi, noci e scaglie di grana
Erbazone emiliano

Crudità

angolo del mare! di cucina dal vivo con prodotti di alta qualità.

Ostriche, Scampi, Gamberi Viola e Ombrina Rossa dell'Adriatico
serviti al momento con lime, limone e aceto di lamponi allo scalogno



GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Gala

M E N U A B U F F E T

Proposta di degustazione di salumi, formaggi e specialità

“La piadina, i salumi, i formaggi”

*Angolo dal vivo con pietanze servite davanti all'ospite**

Caprini a latte crudo arricchiti da fiori, erbe e frutti di bosco

Castelsanpietro, Raviggolo, Squacquerone, Cerasuolo

Ricottina dolce al Sale di Cervia

*Trilogia di Pecorini... di fossa, in foglia di noce, dell'appennino
... affinati, della selezione Vittorio Beltrami!*

Il tagliere dei salumi al coltello con ...

Mortadella classica, Culatello di Parma, Strolghino, Salumi nostrani

Il pane casalino con tutti i suoi ingredienti, l'olio evo e il sale di Cervia

Pane di segale e noci, Pane al pomodoro e ricotta, Pane di crusca

Focaccia ripiena, Spianate, Crescentine

Grissini al pecorino e salvia

La Piadina Riminese 'quella sottile' cucinata al momento, liscia oppure farcita!

** Nel momento di “live cooking” è prevista la presenza di uno Chef che descrive il tutto”*



*****L

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L

Gala

M E N U A B U F F E T

“il caldo: le minestre, le carni, i pesci, frutta e dessert”

“Cheffing”

I Primi piatti serviti negli scaldavivande.

Gnocco gratinato alla crema di squacquerone

Cappelletti con pecorino dolce, rucoletta e prosciutto crudo

Strigoletti riminesi saltati con vongole veraci, piselli e pomodoro

(si ricorda che...impastare in Romagna è cosa di tutti i giorni, o per lo meno lo era fino a non molti anni fa!)

“Risotto”

Risotto dedicato al Maestro!

Ris’otto e 1/2! Omaggio a Federico Fellini... mantecato al parmigiano-reggiano,

salsa di mosto cotto ‘Saba’, mela golden e balsamico

“Cheffing”

Ricette tradizionali prese dal libro a tavola con Fellini.... servito negli scaldavivande.

Costolette di agnello cotte al forno ‘lentamente’ con prugne e rosmarino

Filetto di maialino in porchetta con zucca confit e cardoncelli

“Cucina dal vivo”

Pietanze di pesce e carne servita dal vivo davanti all’ospite

Selezione di pesce azzurro cucinato sulla griglia al sale di Cervia con olio d’oliva

Reale di vitello ‘arrosto’ agli agghi di rosmarino

“Frutta & Dessert”

Le golosità di frutta, fresca, dolcetti e tentazioni.

...disposti su specchi, porcellana fine e vassoi in argento che mostrano dolci e fresche bontà.

La frutta, in macedonia, in confit con selezione di dolci al cucchiaino, mousse e torte di credenza

Dessert preparato dal vivo davanti all’ospite dal nostro pasticcere.

Zuppa Inglese di Fellini... che di inglese c’è ben poco!

crema pasticcera con biscotto inzuppato nell’alkermes e cacao vanigliato

Torta Celebrativa

In esposizione per tutta la serata, pronta per il taglio dopo il brindisi finale!

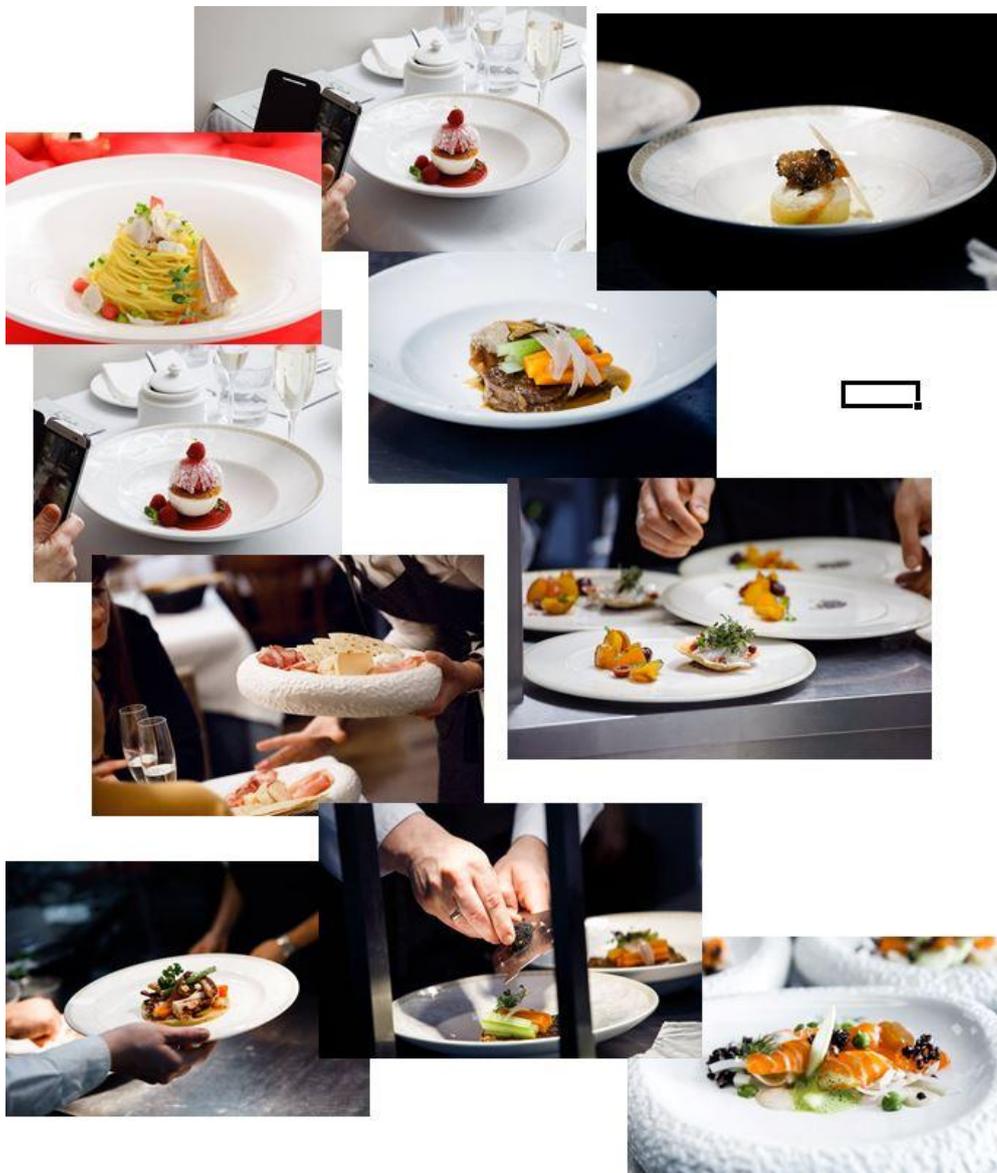


*****L

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Ricordiamo che la nostra proposta menu è una semplice traccia utile
a conseguire il risultato finale, la Vostra piena soddisfazione,
con vero piacere il nostro Chef Claudio Di Bernardo
è a Vostra disposizione per qualsiasi
richiesta e/o suggerimento.

*****L

Parco Federico Fellini - 47921 Rimini (RN) Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866
info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it