

MENU' nr. 8

Aperitivo della casa
Affettati di salumi pregiati
Insalata di piovra alla catalana
Ostriche con composta di polpa
di granchio
Carpaccio di salmone fumè con
burro e crostini
Tartellette con asparagi
Risottino mare e monti
Ravioli alla rucola in salsa aurora
e pecorino
Gamberi al gratin
Trancio di salmone con erba
cipollina
Zucchine primavera
Tournedos di manzo alla Rossini
Rollato di vitello all'italiana
Patate alla lionese
Noce di grana
Composta di frutta fresca
Torta da cerimonia
Spumante
Caffè

MENU' nr. 9

Aperitivo con mozzarelline
all'origano
Affettato di selvaggina
Petto d'oca affumicato
Carpaccio di pesce spada alle erbe
fini
Insalatina di totani e piovra
Capesante gratinate
Risottino al nero di seppia
Crespelle con speck e fonduta
Strozzapreti in barca
Gran grigliata mista di pesce
Crudità in pinzimonio
Sorbetto all'acqua marina
Filetto di manzo alla Wellington
Sfogliata di vitello con scaglie di
grana e tartufo
Patate novelle al forno
Formaggi misti al carrello
Gelato con frutti di bosco
Torta da cerimonia
Selezione di vini delle nostre cantine
Caffè
Liquori al carrello

ristorante la
roggia



V.le Europa, 10 - 20088 Rosate (Mi)
Tel.: 02/90870612
Fax: 02/90848047
Cell.:348/8547474

info@hoteleuropamilano.it
www.hoteleuropamilano.it

MENU' NR. 1 A BUFFET

aperitivo della casa
focaccia farcita
panini al latte con salumi
patatine – olive – sotaceti
vol au vent ai funghi
pasticceria mignon – salatini – pizzette
acqua – vino – cocacola – aranciata –
spumante

MENU' NR. 2 A BUFFET

Aperitivo della casa
Insalata capricciosa
Focaccia farcita
Panini al latte con salumi
Olive ripiene all'ascolana
Patatine – olive – sottaceti
Barchette al tonno
Pasticceria mignon – salatini – pizzette
Roast-beef all'inglese
Acqua – vino – cocacola – aranciata –
spumante

MENU' NR. 3

Affettato misto
Insalata di champignons e radicchio
Olive all'ascolana
tartellette con fonduta
risotto rustico
farfalle alla boscaiola
sfogliata di manzo con grana e rosmarino
costoletta d'agnello
insalata mista – patatine fritte
torta – spumante – caffè
bevande escluse

MENU' NR. 4

Aperitivo
Affettato misto
Insalata con polpa di granchio
Delizia di capesante
Involtini di bresaola
Vol au vent con crema di carciofi
Risottino ai funghi
Pennette allo scoglio
Salmone al forno
Sorbetto al limone
Scaloppine alla Sassi
Roast-beef all'inglese
Patatine fritte
Torta
Spumante
Caffè

MENU' NR. 5

Aperitivo della casa
Affettato misto con nervetti alla
bergamasca
Insalata di mare
Chele di granchio
Piè d'ostrica alla fiorentina
Risotto con speck e zucchine
Crespelle al salmone fumè
Trancio di spada alla griglia
Patate croquette
Sorbetto alla frutta
Rollato di vitello all'italiana
Robespierre di manzo con rucola e mais
Insalata mista
Macedonia con gelato
Dolce da cerimonia
Spumante – caffè

MENU' NR. 6

Affettati misti
Insalata di mare
Bauletti di salsiccia
Barchette di gamberetti
Delizia di capesante
Risottino di funghi porcini
Ravioli di gamberetti con salsa di moscardini
Filetto di pesce persico al Grand Marnier
Verdure in pastella
Sfogliatella di vitello alla parmigiana
Tagliata di manzo con rucola e mais
Patate fritte
Macedonia con gelato
Torta da cerimonia
Spumante

MENU' NR. 7

Aperitivo della casa
Affettato misto
Cocktail di gamberi
Verdure alla contadina con crostini
Bresaola marinata con scaglie di grana
Piè d'ostrica alla fiorentina
Quiche lorraine
Risottino di capesante e gamberetti
Lasagne verdi all'emiliana
Trancio di pesce spada alla griglia con salsa al
pepe rosa
Insalata mista di stagione
Sorbetto alla frutta
Piccata di vitello alla Sassi
Robespierre di manzo al pepe verde e
rosmarino
Patate croquette
Sandwiches d'ananas
Torta da cerimonia – spumante – caffè