

Freitag 25. Dezember 2020
Ab 12:30 Uhr



BRUNELLESCHI
HOTEL
THE HEART OF FLORENCE

WEIHNACHTSESSEN

in den Partyräumen

MENU

Zu Beginn einen Sekt... und die Begrüßung vom Küchenchef

Prosecco Valdo Doc Extra dry
100% Glera

Hauchdünnes Kalbsfilet mit Cäsarsauce

Schweinebacke von Siener Cinta und mit Büffelprovola gefüllte Artischocken
Geräucherte Pastinakencreme mit schwarzem Trüffel aus San Miniato Calugi

Risotto mit Zitronenbutter,
Kapaun-Eintopf im eigenem Sud und einem Hauch Lakritz

Gebrautes Sirloin-Steak vom Kalb mit Vino Nobile di Montepulciano
Thymian-Selleriepüree und gratinierter Weihnachtsbrokkoli

"Schneeball", Weißes Schokoladen-Mousse mit einem Herz aus Bronte-Pistaziencreme,
Getreidekrokant und Kaffeesauce

Traditioneller Nuss- und Trockenobstteller

Hausgemachter Pandoro und Panettone serviert mit heißen Saucen

Reservierung für mindestens 2 Personen erbeten

**Prosecco di Valdobbiadene Doc Extra dry
Valdo, Veneto
100% Glera**

**Rosso di Montalcino D.O.C. 2018
Società Agricola Col d'Orcia, Toscana
100% Sangiovese Grosso**

**Chianti Classico D.O.C.G. Pagliarese 2017
Azienda Agricola Felsina, Toscana
90% Sangiovese, 5%Canaiolo, 5% Mammolo**

**Moscato d'Asti D.O.C.G 2019
Prunotto, Piemonte
100% Moscato**



**Mineralwasser
Mit und ohne
Kohlensäure
Espresso**