



COSMO **HOTEL** PALACE

Il Kit dei Sapori

Christmas Edition 2023



Lo Staff di **Cosmo Hotel Palace** è lieto di accoglierti per trascorrere insieme le feste nello spirito dell'autentica ospitalità italiana.

Organizza il tuo evento natalizio al
Cosmo Hotel Palace

Scegli tra tre differenti formule
BUFFET, PRANZO O CENA PLACÉ
e brinda insieme a noi!



Buffet di Natale

COSMO HOTEL PALACE

JINGLE BELLS

Strudel di radicchio trevisano,
noci e pecorino

Filetto di pollo in crosta di frutta secca

Cestino di brisé con guacamole e gamberi

Crocchette alla zucca e pistacchio

Pizzette ai sapori dell'orto

Pan brioches con burro montato e
carne salada

Risotto al melograno
con chips di topinambur

Bocconcini di panettone e
pandoro con crema al mascarpone

SANTA CLAUS

Spiedino con tomino, speck e prugne

Crudo di Parma con gnocco fritto

Pizza di nostra produzione
con verdure di stagione

Canapés con crema di caprino
alla paprika e salmone

Selezione di verdure in tempura

Quiche con funghi porcini e casera

Crespelle al radicchio e noci

Bocconcini di panettone e
pandoro con crema allo zabaglione

Euro 45 + IVA 10%

I buffet includono: prosecco, cocktail alcolici e analcolici, acqua minerale

WHITE CHRISTMAS

Cocottina con crema di ceci e polipo alla salsa di soya

Selezione di salumi accompagnati da focaccia all'olio extravergine

Polenta fritta con baccalà mantecato

Fantasia di sfoglie farcite

Filetti di salmone in crosta di riso

Spiedino di Asiago e speck

Crema di lenticchie e cotechino

Insalata di cappone e verdure

Risotto Carnaroli mantecato alla crema di zucca e polvere di speck

Bocconcini di panettone e pandoro con crema al mascarpone

LET IT SNOW

Bicchierino con crema di topinambur e salsiccia

Spicchi di carciofi in tempura

Code di gamberi al curry

Voulevant alla fonduta

Selezioni di salumi con gnocco fritto

Frittelle di polenta taragna con salame nostrano

Tostino caldo con verdure grigliate, pecorino e senape

Tortelli di radicchio ripieni di speck e ricotta al burro nocciola

Bocconcini di panettone e pandoro con crema allo zabaglione

Euro 45 + IVA 10%

I buffet includono: prosecco, cocktail alcolici e analcolici, acqua minerale



Pranzi di Natale

COSMO HOTEL PALACE

SILENT NIGHT

Risotto Carnaroli ai carciofi, maggiorana e limone

Filetto di maialino avvolto nello speck su salsa alle castagne e patate arrosto

Bavarese ai frutti rossi con salsa al cioccolato bianco

Bocconcini di panettone e Pandoro con crema al mascarpone

WINTER WONDERLAND

Mezzi rigatoni con crema di cime di rapa e guanciale croccante

Fesa di tacchinella ripiena con radicchio tardivo e asiago con tortino di mais

Strudel di castagne su salsa al rhum

Bocconcini di panettone e Pandoro con crema allo zabaglione

Euro 40 + IVA 10%

I pranzi serviti includono: vini, acqua minerale e caffè



COSMO HOTEL PALACE

FROSTY THE SNOWMAN

Cannelloni al grano saraceno con un ripieno salmone fresco e robiola su un letto di crema di rucola

Filetto di branzino al forno su purè di zucca e cipollotto caramellato

Sformatino al torroncino
con salsa al cioccolato

Bocconcini di panettone e
pandoro con crema allo zabaglione

Euro 50 + IVA 10%

I pranzi serviti includono: vini, acqua minerale e caffè



Cene di Natale

COSMO HOTEL PALACE

SILVER BELLS

Risotto Carnaroli al cacio e pepe con cime
di rapa e chips di guanciaie

Medaglioni di vitello cotto a bassa
temperatura alle 5 spezie con radicchio
saltato allo scalogno

Tortino al cioccolato fondente su salsa al
lampone e granella di nocciola

Bocconcini di panettone e pandoro
con crema allo mascarpone

Euro 50 + IVA 10%

Le cene servite includono: vini, acqua minerale e caffè





HAPPY HOLIDAYS

Crudo di Parma con sfogliatina di indivia e
bufala campana

Lasagnette alla crema di zucca e
porcini su salsa al bitto

Guancia di vitello brasata
con le sue verdure accompagnata
da un tortino di patate

Crème caramel
alla liquirizia e caramello

Bocconcini di panettone e
Pandoro con crema allo zabaglione

SNOWMAN

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura
su letto di spinaci croccanti e
olio al pepe rosa

Risotto alla riduzione di vino rosso,
castagne e taleggio

Controfiletto di vitello in crosta
di pasta sfoglia, crudo, senape
su patata morbida al rosmarino

Cremoso al fondente su salsa al Rhum

Bocconcini di panettone e
Pandoro con crema al mascarpone

Euro 55 + IVA 10%

Le cene servite includono: vini, acqua minerale e caffè



GLITTERY

Carpaccio di spada affumicato
con insalatina croccante e pompelmo rosa

Fusilloni, passata di ceci, burro alle erbe e
porcini spadellati

Filetto di salmone cotto a bassa temperatura
con sesamo nero su letto di spinaci

Torta meneghina al Grand Marnier

Bocconcini di panettone e
Pandoro con crema allo zabaglione

MARSHMALLOW WORLD

Polpo tiepido su letto di crema di cannellini e
geleè di pomodoro

Risotto Carnaroli ai gamberi, topinambur e
limone

Filetto di ombrina scottato
su verdure croccanti, pomodorini confit e
spinaci all'olio profumato

Sformatino di panettone
su salsa profumata all'arancia

Bocconcini di panettone e
Pandoro con crema al mascarpone

Euro 55 + IVA 10%

Le cene servite includono: vini, acqua minerale e caffè



Infine, oltre alle classiche proposte, è possibile optare per un format ancora più dinamico e conviviale con i **Christmas Menu** di Cosmo Hotel Palace



COSMO HOTEL PALACE

STELLA COMETA

ANTIPASTI A BUFFET

Crudo di Parma e focaccina di nostra produzione

Salmone marinato alle erbe e germogli di bietola rossa

Mondeghili milanesi con maionese allo zafferano

Mini burger di Picanha con lattuga, pomodoro e salsa BBQ

Insalata di polipo con patate viola, olive taggiasche e pomodorini canditi

Crema di lenticchie e cotechino

Verdure di stagione in Tempura

Mini flan di zucca

PRIMO

Mezzi paccheri con le aragostelle e bisque di crostacei

oppure

Risotto ai funghi porcini, castagne e mirtilli di bosco

DOLCE

Sformatino di panettone su salsa profumata all'arancia

Bocconcini di panettone e pandoro con crema allo zabaglione

Euro 75 + IVA 10%

Acqua, Vino selezione della nostra cantina e Caffè espresso inclusi



COSMO HOTEL PALACE

VIA LATTEA

ANTIPASTI A BUFFET

Crudo di Parma e focaccina di nostra produzione

Salmone marinato alle erbe e germogli di bietola rossa

Mondeghili milanesi con maionese allo zafferano

Mini burger di Picanha con lattuga, pomodoro e salsa BBQ

Insalata di polipo con patate viola, olive taggiasche e pomodorini canditi

Crema di lenticchie e cotechino

Verdure di stagione in Tempura

Mini flan di zucca

PRIMO

Mezzi paccheri con le aragostelle e bisque di crostacei

oppure

Risotto ai funghi porcini, castagne e mirtilli di bosco

SECONDO

Filetto di vitello in crosta di sfoglia con crudo di parma e senape

accompagnato da patata morbida al rosmarino

oppure

Rombo scottato in salsa al prosecco e pepe rosa con scarola, uvetta e pinoli tostati

DOLCE

Sformatino di panettone su salsa profumata all'arancia

Bocconcini di panettone e pandoro con crema allo zabaglione

Euro 90 + IVA10%

Acqua, Vino selezione della nostra cantina e Caffè espresso inclusi



Buone Feste

COSMO **HOTEL** PALACE

Via De Sanctis 5, 20092 Cinisello Balsamo (Milano)
| Tel. +39 02 61.777.1

events@cosmohotelpalace.it
www.cosmohotelpalace.it