

Palace Grand Hotel

SUNDAY BRUNCH

Palace Grand Hotel

Gentili Ospiti, vi diamo il benvenuto al Sunday Brunch

Vi invitiamo a scegliere tra le nostre proposte dedicate agli adulti - classica o vegetariana - o a i nostri piccoli ospiti tra quelle presenti nella seguente pagina. Ogni proposta potrà essere arricchita con ulteriori suggerimenti del nostro Chef a seconda dei vostri gusti.

Ora non vi resta che rilassarvi e godervi questo piacevole momento!

ALLERGENI



1. Glutine



2. Crostacei e derivati



3. Uova e derivati



4. Pesce e derivati



5. Arachidi e derivati



6. Soia e derivati



7. Latte e derivati



8. Frutta a guscio e derivati



9. Sedano e derivati



10. Senape e derivati



11. Semi di sesamo e derivati



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupino e derivati



14. Molluschi e derivati



15. Prodotto surgelato all'origine

CLASSICO

MENÙ 39 €

Coppetta di frutta fresca
Hummus di ceci (1, 11)
Pancakes ai frutti di bosco e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Torta soffice ai mirtilli (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con tacchino e patè di pomodori secchi (1, 3, 7, 12)
Mini pan brioche al Salmone (1, 3, 4, 7)
Erbazzone all'emiliana (1, 3, 6, 7, 8)
Pinsa con mozzarella di bufala e pesto senza aglio (1, 5, 7, 8)
Il primo piatto caldo ideato dallo Chef

PROPOSTE SALATE

Mini burger vegetariani con hummus di ceci e spinaci (1, 3, 8, 11)
Tramezzino con salmone affumicato e formaggio cremoso (1, 3, 4, 7)
Mini croissant salati farciti con pastrami e senape (1, 3, 7, 8, 10, 11)
Falafel con maionese all'aglio (1, 3, 6, 8, 9, 11, 12)
Waffle salato con crema di formaggio e salmone (1, 3, 4, 7)

8 € a porzione

PROPOSTE CALDE

Omelette con spinaci o salmone o bacon (3, 7)

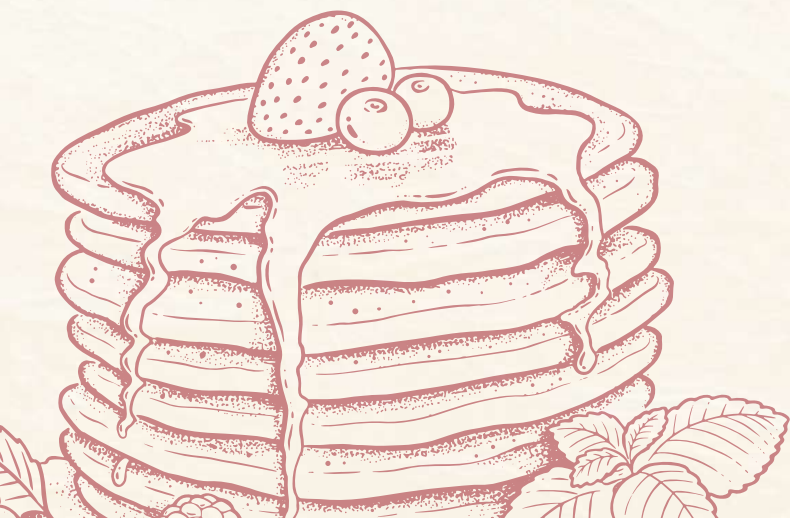
Uova strapazzate con pancetta croccante (3, 7)

12 € a porzione

VEGETARIANO

MENÙ 39 €

Coppetta di frutta fresca
Hummus di ceci (1, 11)
Pancakes ai frutti di bosco e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Torta soffice ai mirtilli (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con zucchine grigliate e patè di pomodori secchi (1, 3, 7, 12)
Mini pan brioche con falafel e maionese (1, 3, 7, 6, 8, 9, 11)
Pinsa con mozzarella di bufala e pesto senza aglio (1, 5, 7, 8)
Il primo piatto caldo ideato dallo chef



B A M B I N I

MENÙ 17 €

Trancio di pizza fatta in casa (1, 7)
Croissant farcito con prosciutto e formaggio (1, 3, 7, 8, 11)
Muffin al cioccolato (1, 3, 7)
Banana o spiedino di frutta fresca

DOLCE

Crunchy yogurt con frutta fresca (1, 5, 6, 8, 11, 13)
Yogurt naturale e alla frutta (7)
Crostata alla marmellata (1, 3, 7)
Pancakes con sciroppo di acero (1, 3, 7)
Muffin albicocca e al cioccolato (1, 3, 7, 8)

5 € a porzione

BEVANDE CALDE INCLUSE NEI MENÙ

Caffè americano
Caffè espresso
Caffè d'orzo
Cappuccino

Tè caldo / Tisane
Latte caldo
Latte macchiato
Cioccolata

Cocktail Mimosa
Succo d'arancia
Succo ACE

BEVANDE EXTRA SU RICHIESTA

Calice di Prosecco 7 €

Bellini Cocktail (in stagione) 15 €

