



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Четверг 2 Октября 2014

с 12.45 до 15.00

*Шведский стол: широкий выбор закусок*

★★★★

*Запеканка из баклажанов по-сицилийски*

*Спагетти с оливковым маслом, чесноком и красным перцем*

*Пельмени "джиганти" с начинкой из рикотты и ботвы под соусом из черешков и цуккини*

\* *Суп из сезонных овощей*

★★★★

*Филе лосося с мятой и каперсанами*

*Картофель на пару*

*Говядина тушёная под вином "Мэрло из Эуганских холмов*

*Картофельное пюре*

\* *Отбивная из итальянской телятины обжаренная на углях*

*Картофель "кастеллана"*

*Овощной штрудель с баклажанами и болгарским перцем под бальзамическим уксусом*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

\* *Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами, фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля*  
*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

*Четверг 2 Октября 2014*

*с 19.45 до 21.30*

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Зелёная спаржа с ветчиной из Морча - гренки хлеба и горчичный со*

\*\*\*\*\*

*Крем суп из Бельгийского эндивия с жульеном из бэкона*

*Лепешка тальятелле с рагу из сезонных овощей и копчённой моццареллой буйволицы*

*Рис "виалоне нано" с сыром "крешенца" и цветками тыквы*

*Понкая лепешка в бульоне*

\*\*\*\*\*

*Камбала обжаренная на гриле подаётся с соусом тартар*

*Картофель на пару*

*Эскалоп из телятины тушённый с лимоном и базиликом*

*Морковное пюре*

*Жареная утка с розмарином*

*Картофель в духовке*

*Итальянская вяленая говядина ветчина с гренками и семенами фенхеля*

\*\*\*\*\*

*Ботва тушёная по-домашнему*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

***\* Низкокалорийные блюда***

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Пятница 3 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: закуски в ассортименте*

★★★★

*Равиоли с мясной начинкой под соусом из 4-х видов сыра*

*Тонкая лапша с помидорчиками Такино и базиликом*

*Паста "фузилли" под соусом из красных креветок и моркови*

*\* Овощной суп а - ля Генрих IV*

★★★★

*Филе осётра на углях с эстрагоном*

*Картофель на пару*

*Филе индейки в хрустящей корочке из оливок на соусе из слив Калифорнии*

*Портик из шпината*

*\* Стейк из говядины "ангус" а - ля Метрдотель*

*Картофель понтенуово*

*Паштеты баклажаны с зеленью*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

*Пятница 3 Октября 2014*

*с 19.45 до 21.30*

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Копченая гусиная грудка под соусом из черники, тостом и сливочным маслом*

\*\*\*\*\*

*\* Протертый суп из помидорчиков с сухариками*

*Паста с генуэзским соусом "песто" с картофелем и стручковой фасолью*

*Рис "виалоне нано" припущенный с белыми грибами*

*Бульон с лапшой*

\*\*\*\*\*

*\* Морской черт на гриле с горчицей*

*Картофель на пару*

*Бефстроганов из говядины*

*Рис Пилаф*

*Шелячья ножка в духовке с розмарином*

*Картофель рости*

*Копченый лосось и икра с тостом, хреном и сливочным маслом*

*Мангольд в духовке с сыром Азиаго*

*Шведский стол салаты и овощи на пару"*

\*\*\*\*\*

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*Лимонный торт под клубничным соусом*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Суббота 4 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: закуски в ассортименте*

★★★★

*Макароны в духовке с брокколи и моцареллой "буррата" из Андрии*

*Зеленая лапша под соусом из свежих помидор и базиликом*

*Равиоли с тыквой и творогом "рикотта" с соусом из пармезана*

*\* Протёртый суп из цветной капусты с шнит-луком*

★★★★

*\* Филе окуня поджаренное с розмарином*

*Картофель на пару*

*Паштет из телятины по – Милански*

*Куриная грудка на гриле*

*Картофель маскот*

*Морковь и зеленый горошек со сливочным маслом*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами, фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля*  
*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

Суббота 4 Октября 2014

с 19.45 до 21.30

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Карпаччо из ангуса с руколой, пармезаном и розовым соусом*

★★★★

*Крем-суп из белой спаржи*

*Паста "седанини" с сыром горгонзола*

*Рис "виалоне нано" с шампанским и чёрным трюфелем*

*Паста "микрон" в курином бульоне*

★★★★

*Лаврак на гриле с преправами*

*Картофель на пару*

*Грудка перепёлки тушёная с бальзамическим уксусом*

*Запеканка из чёрной лапши*

*Стейк шатобриан с соусом "бернезе"*

*Картофель по - деревенски с зеленью*

*Шартар рыбы-меч с шафраном и кубиками из киви*

★★★★

*Цуккини поджаренные с чесноком*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*Домашний торт Пирамису*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Воскресение 5 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: закуски в ассортименте*

★★★★

*Длинная лапша "букатини" запечённая а-ля "мама роза"*

*Равиоли из копчёной ветчины и сыра "Фонтина" под соусом из зелёной спаржи  
Паста "мелце манике" под соусом из артишока и красных Сицилийских креветок*

*\* Протёртый бобовый суп с лососем и мятой*

★★★★

*\* Филе солнечника обжаренные в панировке*

*Картофель на пару*

*Шелячьи розочки тушёные с белыми грибами*

*Картофель по Савойски*

*\* Антрекот говядины обжаренный на гриле с рукколой*

*Картофельные чипсы*

*.Лук-порей по- фламандски*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Ассортимент сыров, десертов и фруктов*

*\* Блюда с пониженным содержанием калорий*

*Убедительная просьба не пользоваться в зале ресторана мобильными телефонами,  
фото и видеоаппаратурой. Спасибо за понимание. Дирекция*

*В отдельных случаях могут быть использованы свежемороженые продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

Воскресение 5 Октября 2014

с 19.45 до 21.30

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Композиция рыбы-меч-тунца и копченого лосося с хреном -тостом и сливочным маслом*

\*\*\*\*\*

*Протёртый суп с фасолью и с пастой а-ля Венета (Венето)*

*Домашняя лапша "биголи" под соусом из утки*

*Рис "виалоне нано" припущенный с яблоками и сыром таледжо*

*\* Бульон с пельмешками*

\*\*\*\*\*

*\* Ромб-камбала на гриле подаётся с майонезом*

*Картофель на пару*

*Филе итальянской говядины а-ля Россини с валерьяницей*

*Гренка с кремом из рикотты из молока буйволицы*

*'Ножка ягнёнка "пре-сале" зажаренная с мятой*

*Картофель "Формарина"*

*Карпаччо морского черта с креветками, ананасом и апельсиновым соусом*

*Корень сельдерея запеченный а-ля Морнэ*

*Шведский стол салаты и овощи на пару*

\*\*\*\*\*

*Ассортимент сыров, десертов и фруктов*

*Десерт: Чёрный тартюф с ликёром "Гранд Марниер"*

*\* Блюда с пониженным содержанием калорий*

*Убедительная просьба не пользоваться в зале ресторана мобильными телефонами,  
фото и видеоаппаратурой. Спасибо за понимание. Дирекция*

*В отдельных случаях могут быть использованы свежемороженые продукты*





★★★★★L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Понедельник 6 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: закуски в ассортименте*

★★★★

*Паста "пеннетте" запеченная с белой спаржей и жульеном из пармской ветчины*

*\* Паста "стриголи" с помидорным соусом и базиликом*

*Равиоли с начинкой из рикотты и шпината припущенные со сливками*

*Протёртый суп из жёлтой кукурузы с куриными кубиками*

★★★★

*Филе окуня с розовым перцем и укропом*

*Картофель на пару*

*Шелячьи эскалопы тушёные под бальзамическим уксусом из Модены*

*Картофельное пюре*

*\* Филе индейки на гриле*

*Картофель Кастеллана*

*Грибы "вешенки" обжаренные на гриле с чесноком*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,*

*фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим за понимание. Дирекция отеля*

*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★★★★★L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

*Понедельник 6 Октября 2014*

*с 19.45 до 21.30*

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Рубленый бифштекс говядины и телятины под соусом из черного трюфеля с гренками*

★★★★

*Суп-пюре из артишоков с оливковым маслом экстра класса*

*Домашняя лапша с рагу из кролика*

*<Рис "виалоне нано" припущенный с белыми грибами*

*Бульон с сбытым яйцом по - римски (Лацио)*

★★★★

*\* Дорада на гриле с тимьяном*

*Картофель на пару*

*Грудка утки тушёная с апельсином*

*Пюре из цуккини*

*Бифштекс телятины с руколой и с сыром пармезаном*

*Подрумяненный молодой картофель*

*Фенхель запеченный с пармезаном*

*Шведский стол салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,*

*фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим за понимание. Дирекция отеля*

*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Вторник 7 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: широкий выбор закусок*

★★★★

*Мясные пельмени запечённые а-ля Болоньезе (Романья)*

*Паста "гарганелли" с помидором и красным перцем*

*Картофельные клёцки по-пьемонтски*

*\* Морковный суп с рисом*

★★★★

*\* Ломтики лосося запечённые с капперсами, и лимонным соусом*

*Картофель на пару*

*Шелятина тушёная в вине Соаве*

*Картофель маскот*

*Отбивная говядина с помидорками на углях*

*Картофель "Саббьозе"*

*Болгарские перцы обжаренные на гриле с базиликом*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана телефонами,*

*фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим за понимание. Дирекция отеля*

*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★★★★★L

GRAND HOTEL

## ГАЛА-УЖИН

Вторник 7 Октября 2014

с 20.00 до 22.00

*Поржественный гала-ужин  
в ресторане Пьетро*



*Просьба не пользоваться в зале ресторана: телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

## ОБЕД

Среда 8 Октября 2014

с 12.45 до 14.30

*Шведский стол: широкий выбор закусок*

★★★★

*Блинчики в духовке с мягким вальдостанским сыром и черным трюфелем Альбы*

*\* Спагетти Граньяно с морскими черенками*

*Равиоли с качиопере, беконом, черным перцем и крем-соусом из зеленого горошка*

*Суп из чечевицы с оливковым маслом*

★★★★

*\* Филе рыбы "зубатка" тушеная по - ливорнски*

*Картофель на пару*

*Гуляш из говядины по - венгерски*

*Шпецли*

*Шелятина на гриле*

*Картофель кастеллана*

*Баклажаны на гриле с чесноком*

*Шведский стол: салаты и овощи на пару*

★★★★

*Шведский стол: сыры, фрукты и десерты*

***\* Низкокалорийные блюда***

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана: телефонами,*

*фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим за понимание. Дирекция отеля*

*При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*



★ ★ ★ ★ ★ L

GRAND HOTEL

**УЖИН**

*Среда 8 Октября 2014*

*с 19.45 до 21.30*

*Приветствуем Вас вкусом и ароматом Эуганского оливкового масла  
и розовой Гималайской солью*

*Буррата из моцареллы буйволицы – спек утқи с сушеными помидорами*

★★★★

*Суп-пюре с курицей с карри*

*\* Паста "баветте" а – ля Карреттьера*

*Веронский рис "виалоне нано" припущенный с сезонными овощами*

*Лапша в бульоне с горохом*

★★★★

*\* Королевские креветки на гриле с соусом тартар*

*Картофель на пару*

*Розетте курицы с зеленым перцем*

*Рис пилаф*

*Филе говядины на гриле с ароматными травами*

*Картофель Соте*

*Белый сельдирей в духовке с сыром пармезан*

*Шведский стол салаты и овощи на пару*

★★★★

*Груша а-ля Белла Елена*

*\* Низкокалорийные блюда*

*Просим Вас не пользоваться в зале ресторана: телефонами,  
фотоаппаратами и видеокамерами. Благодарим Вас за понимание. Дирекция отеля  
При необходимости для приготовления блюд используют замороженные продукты*