



SHERATON

Diana Majestic, Milan

# Il vostro giorno speciale



**Sheraton Diana Majestic**

Viale Piave, 42, Milan 20129 Italy, T +39 02 20581, [Events.Diana@sheraton.com](mailto:Events.Diana@sheraton.com), [sheratondianamajestic.com](http://sheratondianamajestic.com)

Lo Sheraton Diana Majestic offre uno scenario e un ambiente ideale per organizzare e festeggiare il giorno del vostro matrimonio.

Grazie alla splendida location e al giardino privato di oltre 1.000 mq, faremo del vostro giorno speciale un evento indimenticabile. Per il rinfresco potrete scegliere tra la nostra incantevole terrazza a mezzaluna e il nostro splendido giardino privato per un'atmosfera da favola.

Le quotazioni partono da €160.00 + 10% IVA per persona e includono:

- Flute di benvenuto con finger food
- Menù servito di tre portate
- Vino rosso e vino bianco durante il pranzo o la cena
- Caffé
- Stampa personalizzata del menù

Le quotazioni non includono:

- Affitto dello spazio
- Composizioni floreali
- Stampa del tableau e dei segnaposto
- Spumante / Champagne per il taglio della torta
- Torta nuziale e servizi accessori



SHERATON

Diana Majestic, Milan



# Gli sposi

ricevono il più alto livello di attenzione e cura, dal momento del loro primo incontro con il nostro staff esperto fino all'ultimo istante dell' evento.

Il nostro team, insieme al nostro Executive Chef, collabora con ogni coppia per creare un menù che rifletta il loro stile e personalità, completato da un approccio culinario della tradizione italiana e dagli ingredienti stagionali più freschi.

Armani Fiori progetterà con Voi la realizzazione di allestimenti floreali e addobbi per il Vostro evento.

La Pasticceria Martesana Milano preparerà con soluzioni altamente personalizzate la Vostra torta nuziale.



SHERATON

Diana Majestic, Milan



# Menu Nozze

*Menu*

BREVETTI PIZZERIA ROMA  
PASTICCERIA PIZZERIA ROMA  
PASTICCERIA PIZZERIA ROMA

FRESH BREAD CRUST BREAD  
WITH GARLIC BUTTER

*Family Style Dinner*

BUTTERFLY SALAD  
WITH TOMATOES AND CUCUMBERS  
PERFECTLY SEARED LAMB CHOPS  
WITH GARLIC BUTTER SAUCE

BRANDED SHERATON BY THE SEA  
Diana Majestic, Milan

# Aperitivo

4 canapés caldi o freddi a scelta

- Spuma di Gorgonzola con pere Martine, vino rosso e noci salate
- Ceviche di salmone marinato, panna acida ed erba cipollina
- Lollipop di tonno rosso al sesamo nero e barbabietola
- Crostino al rosmarino, crema di pomodoro giallo e bacon croccante
- Ovoline di bufala, pepe nero e speck
- Tartare di fassona affumicata, crumble di nocciole e toma Piemontese
- Cheesecake di formaggi blu con pop corn al caramello salato
- Gazpacho di peperoni, pomodori arrostiti e prosciutto crudo
- Asparago, crema di formaggio e crostino al tartufo Cetriolo, yogurt greco e carpaccio di vitello arrosto
- Insalatina di fregola, polpo arrostito e polvere di peperone crusco
- Insalatina di gamberi, frutta tropicale e zenzero
- Muffin salato alla curcuma con verdure grigliate e speziate
- Focaccine di semola integrale con pomodorini del Piennolo e origano
- Coppa di Parma con confettura di prugne e gnocco fritto
- Rosette di pastrami, mostarda di mele e frollino salato



SHERATON

Diana Majestic, Milan



# Antipasti

Un piatto a scelta tra:

- Carpaccio di pesce spada marinato allo zenzero, crudo di daikon e carote
- Tartare di gamberi rossi di Mazara, acqua di pomodoro piccante e crudità di verdure allo Xeres
- Culatello di Zibello con mostarda di mele, confettura di prugne e gnocco fritto al rosmarino
- Soufflé al Castelmagno, pere Martina e miele di castagno
- Tarte tatin salata alle pere e salsa al Reblochon
- Sfoglie di pasta fillo, crema di avocado all'arancia e salmone marinato



SHERATON

Diana Majestic, Milan

# Primi Piatti

Un piatto a scelta tra:

- Risotto alle mazzancolle, dadolata di verdure e gocce di Tabasco
- Risotto alla zucca mantovana e guanciale di Amatrice
- Risotto alla borragine, crema di toma piemontese e salvia frita
- Risotto al Valpolicella con radicchio e fondutina al Parmigiano Reggiano
- Gnocchi agli spinaci, burro, nocciola, rosmarino e pecorino dolce
- Ravioloni di baccalà mantecati al latticello e erbe spontanee
- Cappellacci ai formaggi di Fossa, ragù di vitello in bianco e pomodori secchi
- Tagliolini al nero di seppia con crema di piselli e vongole veraci



# Secondi Piatti

Carne | Un piatto a scelta tra:

- Filetto di manzo, spinacini mantecati con uvetta e pinoli e salsa alle nocciole
- Filetto di vitello cotto in rosa, mousseline di cavolfiori e patate ratte al burro
- Guanciotto di maiale stufato, cannella e ginepro con crema morbida di mais e tartufo nero
- Petto d'anatra caramellato al Calvados, mele caramellate e confettura di cipolle rosse

Pesce | Un piatto a scelta tra:

- Tataki di tonno rosso, cetrioli, zucchine e pomodori gialli confit, caramello di soia al lemon grass
- Polpo arrostito alla paprika, sedano rapa e panna acida al pepe nero
- Filetto di Pagello Fragolino, scarola e cipollotto arrostito
- Filetto di spigola in guazzetto con verdure di stagione e salsa profumata allo zenzero





SHERATON

Diana Majestic, Milan



# Dessert

Un piatto a scelta tra:

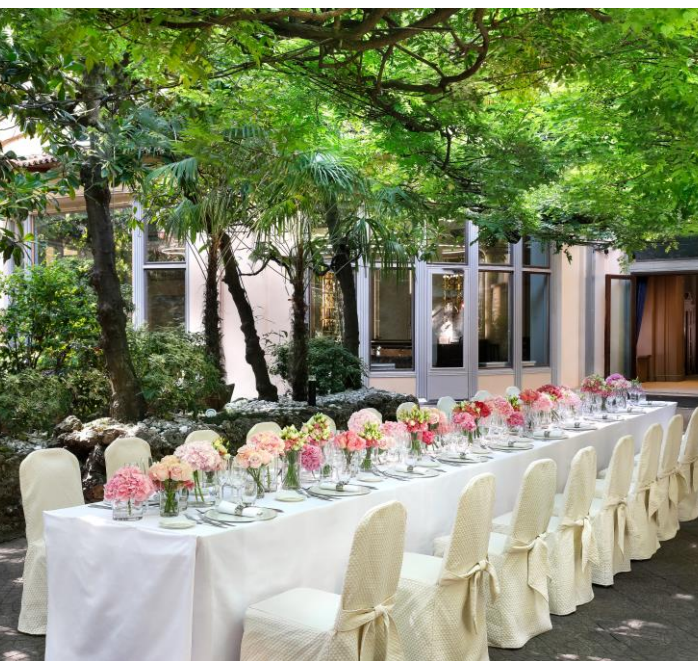
- Tagliata di frutta fresca di stagione con fior di latte al gelsomino
- Tortino di cioccolato nero, riduzione di vino rosso e gelato al mirtillo selvatico
- Frolla con crema all'arancia e caramello salato
- Choux con spuma al cioccolato bianco, miele di acacia, croccante alle mandorle e salsa alle arance amare
- Semifreddo alla nocciola, tartufi e caramello al caffè



SHERATON

Diana Majestic, Milan

# I nostri allestimenti





SHERATON

Diana Majestic, Milan



I nostri  
allestimenti



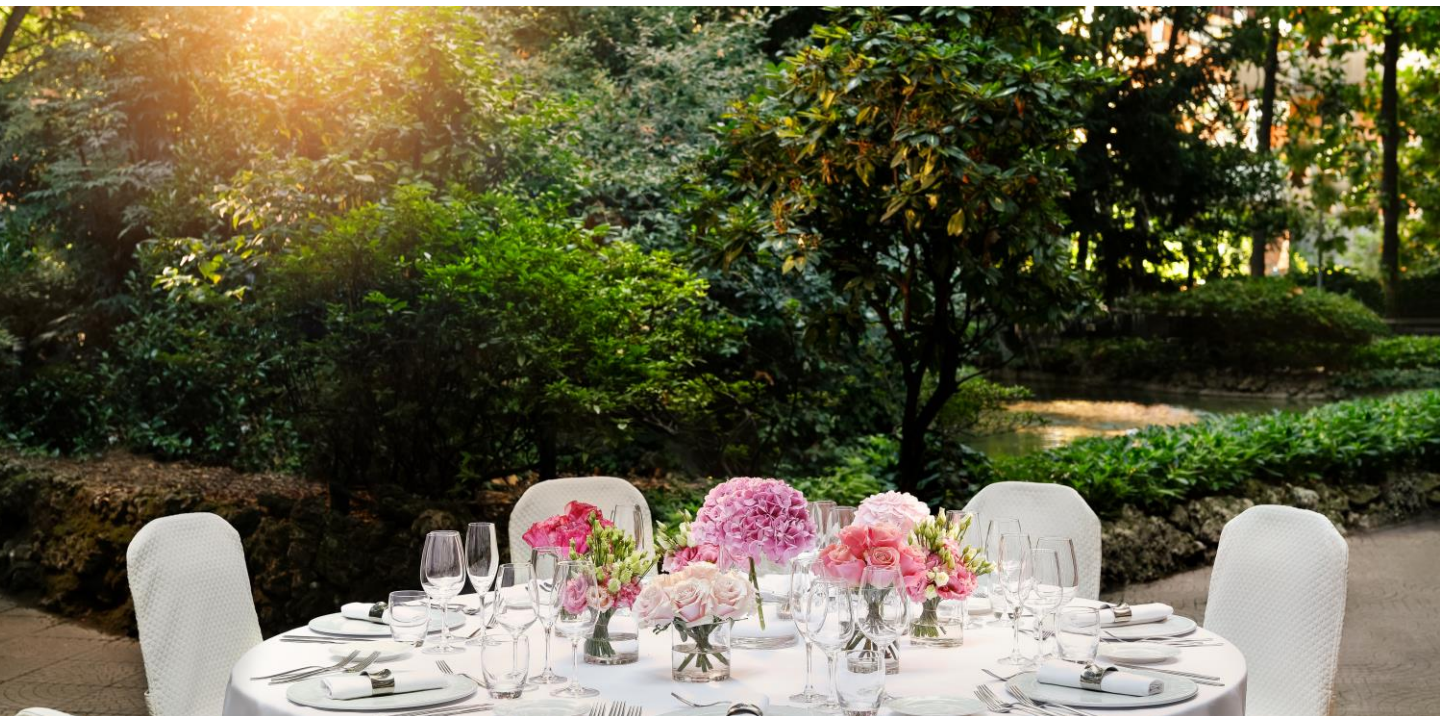


SHERATON

Diana Majestic, Milan



I nostri  
allestimenti





SHERATON

Diana Majestic, Milan



I nostri contatti

Sheraton Diana Majestic

Viale Piave, 42 | 20129 Milano

+39 02-20581 | [Events.Diana@sheraton.com](mailto:Events.Diana@sheraton.com)

[www.sheratondianamajestic.com](http://www.sheratondianamajestic.com)