



SHERATON

Diana Majestic, Milan



MENU EVENTI
• Cocktails •

- Servizio di due ore -

Kursaal

Mini caprese con bufala, pomodorini ed olive taggiasche



Tigellina con coppa piacentina dop e mostarda di fichi

Rolls di verdure con salsa spicy al wasabi



Tartarina di manzo fassona con falda di peperone e spuma di robiola

Cetriolo croccante farcito con crema di olive nere e semi di girasole



Mini quiche alla cipolla e guanciaie croccante

Primo piatto

Maccheroncini con ragu bianco di vitello e granella di pistacchio salato

Oppure

Strozzapreti con ragu di salsiccia con crema allo zafferano

VINO FUMAIO CASTELLO BANFI | COL DI SASSO CASTELLO BANFI |
ACQUE MINERALI | CAFFÈ



Proposte vegetariane

€ 69.00 per persona, IVA inclusa

Belle Époque

Piccoli pancake con mousse al philadelphia e uova di salmone

Crema affumicata di melanzane con pane carasau all'olio evo 

Carre' ai cereali con pomodoro secco e spada leggermente affumicato

Fagottini di carta di riso con merluzzo e porro croccanti

Montanare con crema di pomodoro, basilico ed acciughe

Primo piatto

Scialatielli con cubetti di tonno rosso, crema di pomodoro, datterini confit e mentuccia

Oppure

Risotto con la spigola, zeste di lime e bottarga di muggine

VINO FUMAIO CASTELLO BANFI | COL DI SASSO CASTELLO BANFI |
ACQUE MINERALI | CAFFÈ

 Proposte vegetariane

€ 69.00 per persona, IVA inclusa

Accademia

Tartellette al latte salate farcite con prosciutto crudo

Pan fritto al rosmarino con stracciatella di bufala 

Cous cous con verdure croccanti ed olio aromatizzato

Crema di ceci con polpo croccante alla paprika

Yakitori di pollo in salsa di soia e miele di castagno

Piccolo macaron di frolla salata alle noci con crema al mascarpone 

Primo



Risotto alla crema di zucchine e mandorle tostate ed olio tartufato

Oppure

Ravioli di Cernia con fumetto emulsionato al basilico

VINO FUMAIO CASTELLO BANFI | COL DI SASSO CASTELLO BANFI |
ACQUE MINERALI | CAFFÈ



Proposte vegetariane

€ 75.00 per persona, IVA inclusa



SHERATON

Diana Majestic, Milan

Aggiunta di un dessert a scelta

Semifreddo ai frutti secchi salsa al cioccolato fondente

Carpaccio di melone al porto rosso e pepe di setchuan

Tartelletta ai frutti rossi con crema alla vaniglia

Crema cotta al latte di mandorla e crema caffè

€ 8.00 per persona



SHERATON

Diana Majestic, Milan

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

I nostri contatti

Sheraton Diana Majestic

Viale Piave, 42 | 20129 Milan

+39 02-20581

Events.Diana@sheraton.com

www.sheratondianamajestic.com