



Festive Season

2026

MENU EVENTI
BANQUETING MENUS

THE WESTIN
PALACE
MILAN



Zenzero

- COCKTAIL -

Supplì di riso cacio e pepe
Cacio e Pepe Rice Supplì

Pizza fritta con zucca, Parmigiano e guanciale croccante
Fried pizza with pumpkin, Parmesan cheese and crispy guanciale

Mondeghino milanese con maionese allo zafferano
Milanese style Mondeghino with saffron mayonnaise

Mini pan brioche con salmone affumicato con polvere di lamponi
Mini brioche bun with smoked salmon and raspberry powder

Cubo di focaccia con morbido di melanzane, pomodoro e pesto di basilico
Focaccia cube with aubergine cream, tomato and basil pesto

Mini maritozzo salato con stracotto di manzo e salsa al pecorino
Mini savory maritozzo bun with slow-braised beef and Pecorino sauce

Jalapeño in pastella ripieno di formaggio
Battered jalapeño stuffed with cheese

Stick di polenta e baccalà mantecato
Polenta sticks with creamy cod

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Acque minerali, succhi, Prosecco e una selezione di vini DOC a cura del nostro Maître
Minerals, juices, Prosecco, and a curated selection of DOC wines by our Maître

€ 50.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Cannella

- COCKTAIL -

Mini brioche salata con salmone affumicato e formaggio
Mini savory brioche with smoked salmon and cheese

Polpo arrostito e chorizo - *Roasted octopus and chorizo*

Tartelletta con tartare di ricciola al profumo di arancia
Tartlet with amberjack tartare scented with orange

Mini sandwich con tartare di manzo marinato e salsa al tuorlo d'uovo
Mini sandwich with marinated beef tartare and egg yolk sauce

Cubo di vitello alla milanese con salsa tonnata
Veal Milanese cube with tuna sauce

Funghi e salvia pastellati - *Battered mushrooms and sage*

Sfera di parmigiana di melanzane croccante - *Crispy aubergine parmigiana sphere*

Crocchetta di baccalà mantecato - *Creamy cod croquette*

Cubo di focaccia con burrata e culatello
Focaccia cube with burrata and culatello

Bignè salato con crema di zucca e Taleggio
Savory choux pastry with pumpkin cream and Taleggio cheese

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia - *Festive miniature delicacies*

Acque minerali, succhi, Prosecco e una selezione di vini DOC a cura del nostro Maître
Minerals, juices, Prosecco, and a curated selection of DOC wines by our Maître

€ 65.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Anice

- COCKTAIL -

Biscotti al parmigiano con crema ricotta, erbe selvatiche e funghi
Parmesan biscuits with ricotta cream, wild herbs, and mushrooms

Mini bun con polpo arrostito e patate
Mini bun with roasted octopus and potatoes

Terrina di foie gras con gel di fichi e nocciola
Terrine of foie gras with figs and hazelnut gel

Tartare di manzo, zabaione salato e rucola selvatica
Beef tartare with savory zabaglione and wild arugula

Spicchi di carciofi fritti - Fried artichoke wedges

Bolla di parmigiano e prosciutto crudo - Parmesan and prosciutto puff

Mini quiches con verdure di stagione - Mini quiches with seasonal vegetables

Bignè salato con Taleggio e polvere di cavolo nero
Savory choux pastry with Taleggio cheese and black kale powder

Cubo di focaccia con mascarpone e uova di lompo
Focaccia cube with mascarpone and lumpfish roe

Chips di polenta soffiata con tartare di ricciola
Puffed polenta chips with amberjack tartare

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia - Festive miniature delicacies

Acque minerali, succhi, Prosecco e una selezione di vini DOC a cura del nostro Maître
Minerals, juices, Prosecco, and a curated selection of DOC wines by our Maître

€ 70.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Stella Alpina

- BUFFET -

ANTIPASTI - STARTERS

Caprese di bufala - *Buffalo caprese*

Petto d'oca affumicato con misticanza e uva - *Smoked goose breast with mixed greens and grapes*

Pesce spada marinato - *Marinated swordfish*

Scarola, olive, insalata di baccalà - *Escarole, olives, salted cod salad*

Carne salada con fonduta di parmigiano - *Cured beef with Parmesan fondue*

Angolo delle insalate - *Salad corner*

PRIMO A SCELTA - FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

Ravioli al ripieno di baccalà con pomodorini datterini

Ravioli filled with cod and cherry tomatoes

Risotto con radicchio e zola - *Risotto with radicchio and gorgonzola cheese*

Risotto ai frutti di mare con pesto di prezzemolo - *Seafood risotto with parsley pesto*

Paccheri ai tre pomodori con ricotta salata - *Paccheri with three tomatoes and salted ricotta*

SECONDO A SCELTA - MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Cernia o trancio di salmone scottato con salsa al salmoriglio

Grouper or seared salmon steak with salmoriglio sauce

Trancio di branzino con verdure autunnali - *Seabass fillet with autumn vegetables*

Spalla di agnello con verdure di stagione grigliate

Veal cheek with grilled seasonal vegetables

Guancia di vitellino con cremoso di patate e verdure di stagione grigliate

Veal cheek with creamy potatoes and grilled seasonal vegetables

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone

Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia - *Festive miniature delicacies*

Acque minerali, succhi, Prosecco e una selezione di vini DOC a cura del nostro Maître

Minerals, juices, Prosecco, and a curated selection of DOC wines by our Maître

Vino € 5,00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 70.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Cometa

- BUFFET -

ANTIPASTI - STARTERS

Selezione di formaggi Lombardi con miele e confetture
Selection of Lombardian cheeses with honey and jams

Gnocco fritto e culatello - Fried gnocco with culatello

Carpaccio di bisonne affumicato con misticanza e scaglie di pecorino
Smoked bison carpaccio with mixed greens and pecorino shavings

Caprese di bufala - Buffalo caprese

Pesce spada affumicato con insalatina di finocchi e agrumi
Smoked swordfish with fennel and citrus salad

PRIMO A SCELTA - FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

Ravioli cacio e pepe - Cacio e pepe ravioli

Risotto con funghi e Taleggio - Mushrooms and Taleggio cheese risotto

Risotto zucca e luganega - Pumpkin and luganega sausage risotto

Ravioli pecorino e nduja - Pecorino and nduja ravioli

SECONDO A SCELTA - MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Brasato di manzo al Barolo con polenta morbida
Beef braised in Barolo wine with soft polenta

Guancia di maiale con cremoso di zucca e funghi
Pork cheek with creamy pumpkin and mushrooms

Roast beef di manzo con funghi porcini - Roast beef with porcini mushrooms

~

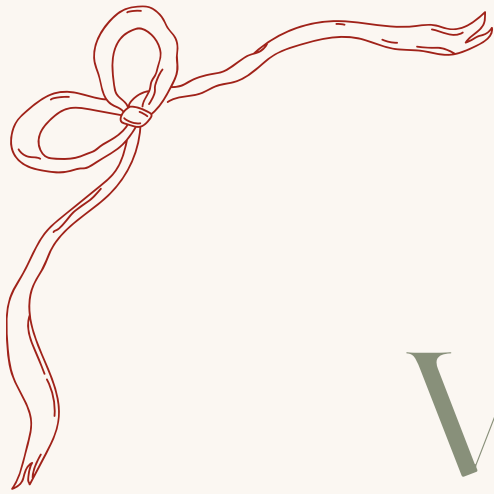
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia - Festive miniature delicacies

Acque minerali, succhi, Prosecco e una selezione di vini DOC a cura del nostro Maître
Minerals, juices, Prosecco, and a curated selection of DOC wines by our Maître

Vino € 5,00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 70.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Vischio

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Carpaccio di cervo, melograno e funghi marinati
Venison carpaccio with pomegranate and marinated mushrooms

~

Risotto alla milanese con ossobuco
Milanese risotto with ossobuco

~

Profiteroles cioccolato, panna e zabaione
Chocolate profiteroles with whipped cream and zabaglione

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro
Bottled water | Coffee
1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 75.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Agrifoglio

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Baccalà in carpione con polenta bianca
Codfish in carpione with white polenta

~

Raviolacci di castagne con pesto, cavolo nero e fontina
Chestnuts ravioli with pesto, black kale and fontina cheese

~

Brasato al Barolo con croccante di polenta e funghi
Braised beef in Barolo with polenta crisps and mushrooms

~

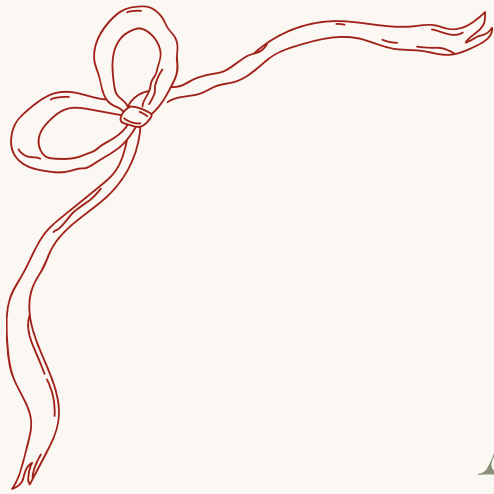
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro
Bottled water | Coffee
1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 75.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Abete

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Flan di formaggio di capra su crema di zucca, chips di zucca e aceto balsamico
Goat cheese flan on pumpkin cream, pumpkin chips, and balsamic vinegar

~

Agnolotti con fonduta di formaggio "testun di grotta" e fondo di vitello
Agnolotti with "testun di grotta" cheese fondue and veal jus

~

Guancia di vitello brasata, terrina di patate e crema di bieta verde
Braised veal cheek, potatoes terrine and green Swiss chard cream

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 75.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Ghirlanda

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Carpaccio di bisonte, radicchio tardivo, cremoso al bagòss e nocciole tostate
Bison carpaccio with late radicchio, bagòss cheese cream and toasted hazelnuts

~

Risotto con cime di rapa mantecato con burro di bufala e burrata
Risotto with turnip greens creamed with buffalo butter and burrata

~

Filetto di manzo con variazione di funghi, lingotto di zucca e aceto balsamico
Beef fillet with variation of mushrooms, pumpkin ingot and balsamic vinegar

~

Trancetto chantilly con crema inglese ai lamponi
Chantilly slice with raspberry crème anglaise

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

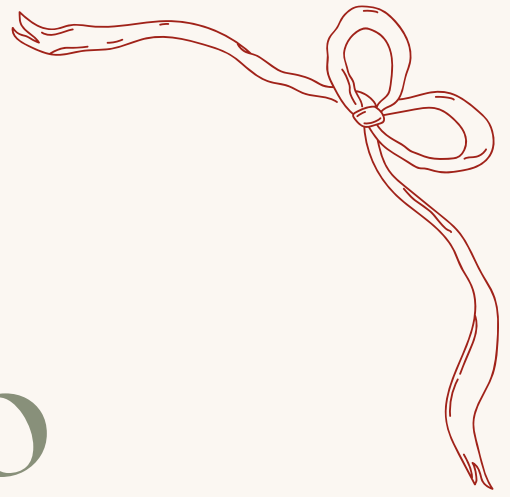
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 85.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Fiocco

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Terrina di foie gras, lamponi, latte di burrata e nocciole tostate
Foie gras terrine, raspberries, burrata milk, and toasted hazelnuts

~

Risotto con funghi e tartufo nero
Risotto with mushrooms and black truffle

~

Controfiletto di manzo con patate arrosto e carciofi alla brace
Beef filet mignon with roasted potatoes and grilled artichokes

~

Torta cioccolato e pinoli con crema inglese alla vaniglia
Chocolate and pine nut cake with vanilla crème anglaise

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

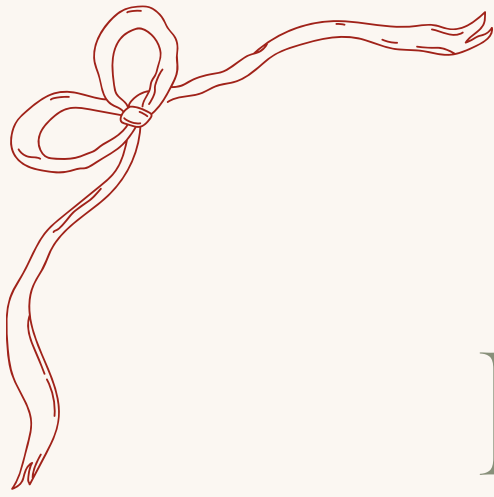
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 85.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Pigna

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Baccalà mantecato con carpaccio di gamberi rossi
Whipped codfish with red prawn carpaccio

~

Mezzo paccheri al ragù di polpo, zenzero e salsa di basilico
Mezzo paccheri with octopus ragù, ginger, and basil sauce

~

Terrina di rombo, salsa di peperoni dolci e verdure di stagione
Turbot terrine, sweet pepper sauce, and seasonal vegetables

~

Crostata con ganache al cioccolato, sale maldon e salsa ai lamponi
Chocolate ganache tart with Maldon sea salt and raspberry sauce

~

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5,00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5,00 + 10% VAT, per person

€ 85.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Nastro

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

**Sgombro affumicato, cipolla rossa in agrodolce, nocciola tostata,
radicchio tardivo e lamponi**
*Smoked mackerel, sweet-and-sour red onion, toasted hazelnut, tardivo radicchio,
and raspberries*

~

Ravioli di cernia con pesto di noci e erbe di stagione
Sea bass ravioli with walnuts pesto and seasonal greens

~

**Trancio di rana pescatrice, lenticchie beluga e cremoso di patate
al profumo di limone**
Slice of monkfish, beluga lentils, and lemon-scented creamy potatoes

~

Delizia al limone - Lemon delight

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

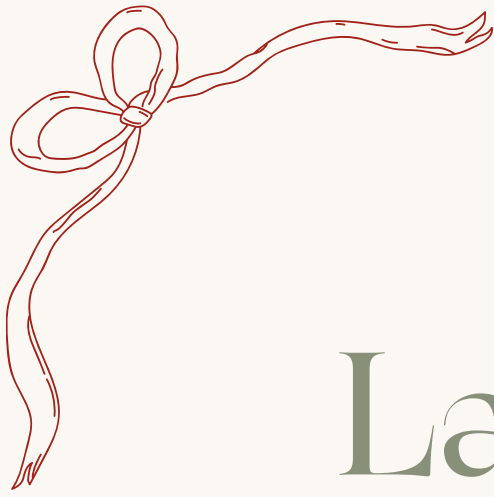
Piccola pasticceria natalizia - Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro
Bottled water | Coffee
1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 85.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Lanterna

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

**Carpaccio di manzo affumicato, insalata di carciofi e fonduta di
Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi**
Smoked beef carpaccio, artichoke salad and 24 month aged red cow Parmesan fondue

~

Casoncelli bergamaschi con burro alle erbe e guancialetto croccante
Bergamo-style casoncelli with herbed butter and crispy guanciale

~

Maritozzo alla panna con crema inglese agli agrumi
Maritozzo with whipped cream and citrus crème anglaise

~

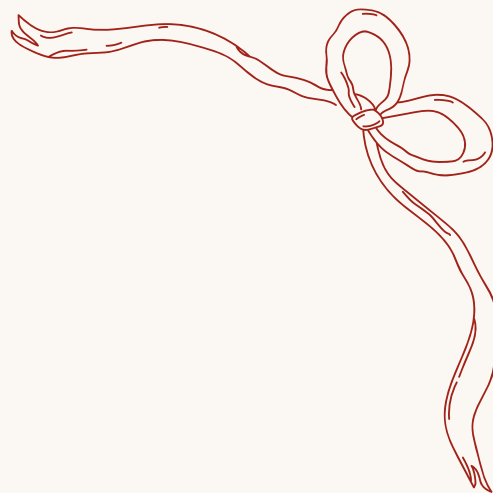
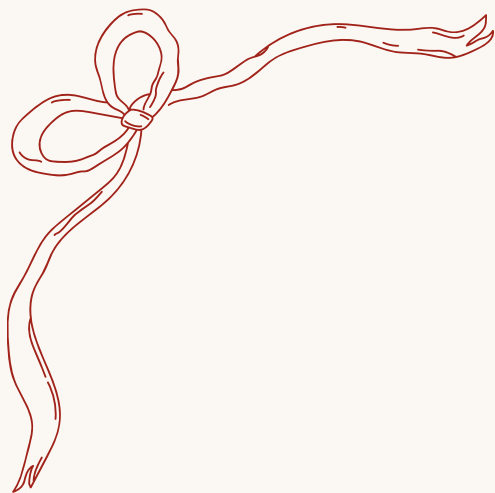
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro
Bottled water | Coffee
1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 85.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Luci

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

**Spuma di uovo, funghi di stagione, tartufo nero e fonduta di
Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi**
*Egg foam, seasonal mushrooms, black truffle and 24 month aged
red cow Parmesan fondue*

~

Ravioli del plin con sugo di carne e tartufo nero
Plin ravioli with meat sauce and black truffle

~

Filetto alla Wellington con terrina di patate
Beef Wellington with potato terrine

~

Trancetto nocciole e lampone
Hazelnut and raspberry slice

~

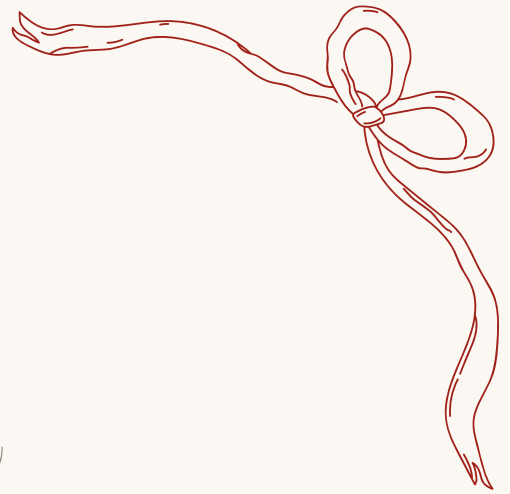
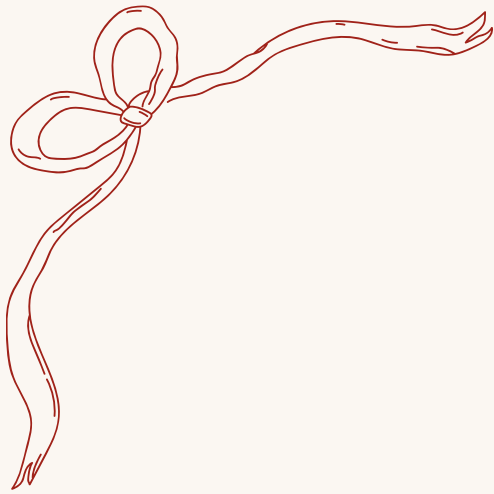
Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè
1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro
Bottled water | Coffee
1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5,00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5,00 + 10% VAT, per person

€ 100.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Slitta

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Scaloppa di foie gras, pera cotta, coulis di lamponi e nocciole tostate
Seared foie gras, poached pear, raspberry coulis, and toasted hazelnuts

~

Agnolotti con agnello e timo
Agnolotti with lamb and thyme

~

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, cipollotto alla brace e lamponi
Sous-vide duck breast, charred spring onion, and raspberries

~

Foresta nera
Black Forest cake

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia
Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5.00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5.00 + 10% VAT, per person

€ 100.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person



Cometa

- SET MENU -

Entrée di benvenuto dello Chef
Chef's welcome entrée

~

Capasanta scottata, salsa all'aglio nero e insalatina criolla
(zucchine, scalogno, peperone, lime, albicocca)
Seared scallop, black garlic sauce, and criolla salad
(zucchini, shallot, bell pepper, lime, apricot)

~

Ravioli di astice con salsa e bisque di datterini gialli
Lobster ravioli with yellow datterino tomato sauce and bisque

~

Trancio di pescato di fondale e guazzetto di frutti mare
Slice of deep-sea catch in seafood stew

~

Torta di mele e miele di castagno
Apple cake with chestnut honey

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone cream

Piccola pasticceria natalizia - Festive miniature delicacies

Minerali | Caffè

1 flute di Prosecco a persona in accompagnamento a panettone e pandoro

Bottled water | Coffee

1 flute of Prosecco per person to accompany panettone and pandoro

Vino € 5,00 + 10% IVA, per persona - Wine € 5,00 + 10% VAT, per person

€ 100.00 + 10% IVA, per persona
+ 10% VAT, per person