

THE WESTIN
PALACE
MILAN

EVENTS &
BANQUETING MENUS

Buffet





WESTIN
Meetings

Menu Buffet | € 60.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

MENU BUFFET PROPOSTA A

- Salmone affumicato con misticanza e melograno
- Salumi misti e gnocco fritto
- Misto di verdure sott'olio
- Burratine
- Risotto cime di rapa e gamberi
- Trancio di spada con salsa al salmoriglio
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert della nostra pasticceria
- Cesto di panini assortiti

MENU BUFFET PROPOSTA B

- Salmone affumicato con finocchio e arancio
- Selezione di formaggi locali con miele e mostarde
- Vitello marinato e funghi misti
- Orzo perlato risottato con verdure croccanti
- Ravioli del plin con riduzione d'arrosto
- Pancia di vitello o tagliata di manzo
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di Dessert della nostra pasticceria
- Cesto di panini assortiti

MENU BUFFET PROPOSTA C

- Crema di zucca
- Polenta e zola
- Insalata di carciofi fritti e grana
- Selezione di formaggi locali
- Risotto ai funghi e Casera
- Manzo brasato con purea di patate
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert della nostra Pasticceria

I menu sono inclusivi di acqua e caffè. Vino € 5.00 per persona + 10% IVA.



WESTIN
Meetings

Buffet Menu | € 60.00 + 10% VAT, per person

Our menus are designed to elevate your meeting experience with a selection of fresh and genuine ingredients that will keep your attendees energized and focused.

BUFFET MENU - PROPOSAL A

- Smoked salmon with mesclun salad and pomegranate
- Assorted cold cuts with gnocco fritto
- Selection of vegetables in oil
- Miniature burrata
- Risotto with turnip tops and shrimps
- Swordfish steak with salmoriglio sauce
- Fresh seasonal fruit
- Selection of desserts created by our pastry chef
- Assorted bread basket

BUFFET MENU - PROPOSAL B

- Smoked salmon with fennel and orange
- Selection of local cheeses with honey and chutneys
- Marinated veal with mushrooms
- Barley risotto with crispy vegetables
- Plin ravioli with roast meat jus
- Veal or beef "tagliata" flank steak
- Fresh seasonal fruit
- Selection of desserts created by our pastry chef
- Assorted bread basket

BUFFET MENU - PROPOSAL C

- Cream of pumpkin
- Polenta with gorgonzola cheese
- Fried artichokes and grana cheese salad
- Selection of local cheeses
- Risotto with mushrooms and Casera cheese
- Braised beef with potato mash
- Fresh seasonal fruit
- Selection of desserts created by our pastry chef
- Assorted bread basket

Menus include bottled water and coffee. Wine € 5.00 per person + 10% VAT.



WESTIN
Meetings

Menu Buffet a Tema | € 65.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

LOMBARDIA

- Carne salada di manzo con rucola e grana
- Tagliere di salumi con focaccia al rosmarino
- Selezione di formaggi con miele, Mostarda di Cremona e noci
- Risotto allo zafferano
- Ossobuco con gremolada
- Polenta arrostita e gorgonzola
- Frutta fresca di stagione
- Torta sbrisolona
- Amor polenta
- Cesto di panini assortiti

CAMPANIA

- Cuoppi di fritti
- Melanzana di Parmigiana
- Scarola brasata con olive nere, acciughe e peperoncino
- Baccalà alla pizzaiola
- Zucchine alla scapece
- Alici marinate
- Ziti al ragù
- Frutta fresca di stagione
- Sfogliatelle frolle e ricce
- Babà al limoncello Amalfitano
- Torta caprese o Pastiera

KM 0

- Insalatina di nervetti con cipolline acidulate
- Bresaola con rucola e scaglie di grana
- Polenta e misultin (pesce fritto di lago)
- Pizzoccheri
- Trippa di fojolo con fagioli
- Stracotto di manzo al vino rosso con polenta
- Frutta fresca di stagione
- Sformatino di torta meneghina
- Torta paesana con pinoli e cioccolato
- Rotolo di castagne al mascarpone
- Cesta di panini assortiti

I menu sono inclusivi di acqua e caffè. Vino € 5.00 per persona + 10% IVA.



WESTIN
Meetings

Themed Buffet Menu | € 65.00 + 10% VAT, per person

Our menus are designed to elevate your meeting experience with a selection of fresh and genuine ingredients that will keep your attendees energized and focused.

LOMBARDY

- Carne salada beef with rocket and grana cheese
- Platter of cold cuts with rosemary focaccia
- Selection of cheeses served with honey, Mostarda di Cremona and walnuts
- Saffron risotto
- Ossobuco with gremolada sauce
- Roasted polenta with gorgonzola cheese
- Fresh seasonal fruit
- Sbrisolona cake
- Amor polenta cake
- Assorted bread basket

CAMPANIA

- Cuoppo of assorted fried savories
- Eggplant Parmigiana
- Escarole endive braised with black olives, anchovies and chili pepper
- Pizzaiola style salted cod
- Scapece style zucchini
- Marinated anchovies
- Ziti pasta with meat sauce
- Fresh seasonal fruit
- Short pastry and puff pastry sfogliatelle
- Babà flavored with limoncello Amalfitano liqueur
- Caprese cake or Pastiera cake
- Assorted bread basket

KM 0

- Nervetti salad with lightly pickled pearl onions
- Bresaola with rocket and grana cheese shavings
- Polenta and misultin (fried lake fish)
- Pizzoccheri
- Foiolo tripe with beans
- Beef cooked in red wine with polenta
- Frutta fresca di stagione
- Flan of meneghina cake
- Traditional cake with pine nuts and chocolate
- Chestnut roll with mascarpone cream
- Assorted bread basket

Menus include bottled water and coffee. Wine € 5.00 per person + 10% VAT.