



WESTIN
Meetings

Menu Servito | Ai prezzi indicati si applica + 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.

3 PORTATE | € 70.00

MENU 1

- Polpo arrostito con crema di bieta e chips di riso
- Ombrina in guazzetto di frutti di mare
- Tiramisù

MENU 2

- Culatello e gnocco fritto
- Tagliata di manzo con pesto di rucola e patate arrosto
- Mousse ai tre cioccolati

MENU 3

- Manzo affumicato con cremoso di formaggio di capra e funghi marinati
- Risotto alla Milanese con battuto di ossobuco
- Trancetto chantilly e frutti di bosco

4 PORTATE | € 85.00

MENU PESCE

- Salmone marinato agli agrumi con gel agli agrumi e insalatina di finocchi
- Ravioli di crostacei con crema di datterino giallo fermentato
- Trancio di baccalà in oliocottura, beurre blanc e verdure di stagione
- Cheesecake di pistacchio e lamponi

MENU CARNE

- Carpaccio di manzo con nocciole tostate e radicchio agrodolce
- Fusillone con ragù bianco di vitello
- Guancia di vitello, cremoso di patate, coste di bieta
- Profitteroles cioccolato e panna con crema inglese alla nocciola

MENU VEG

- Hummus di ceci con caviale di melanzana e chips di polenta
- Risotto con zucchine, pecorino, crema di zucchine gialle e chips di zucchine
- Cotoletta di cavolfiore con verdure grigliate di stagione
- Torta di zucca con coulis di frutti di bosco

I menu sono inclusivi di acqua e caffè.

Supplemento vino € 5.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento soft drinks € 6.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.



Served Menu | + 10% VAT, per person

Our menu proposals are designed to meet the taste preferences of your guests while supporting focus and maintaining high productivity during your meetings.

3 COURSES | € 70.00

MENU 1

- Roasted octopus with Swiss chard cream and rice chips
- Meagre fish in a seafood stew
- Tiramisu

MENU 2

- Culatello ham with fried gnocco
- Sliced beef with arugula pesto and roasted potatoes
- Three-chocolate mousse

MENU 3

- Smoked beef with creamy goat cheese and marinated mushrooms
- Milanese-style risotto with ossobuco tartare
- Chantilly cream cake with mixed berries

4 COURSES | € 85.00

FISH MENU

- Citrus-marinated salmon with citrus gel and fennel salad
- Crustacean ravioli with fermented yellow datterino tomato cream
- Cod fillet cooked in oil, beurre blanc sauce, served with seasonal vegetables
- Pistachio and raspberry cheesecake

MEAT MENU

- Beef carpaccio with toasted hazelnuts and sweet-and-sour radicchio
- Large fusilli with white veal ragù
- Veal cheek with creamy potatoes and Swiss chard stems
- Chocolate and cream profiteroles with hazelnut crème anglaise

VEG MENU

- Chickpea hummus with eggplant caviar and polenta chips
- Risotto with zucchini, pecorino cheese, yellow zucchini cream, and zucchini chips
- Cauliflower cutlet with grilled seasonal vegetables
- Pumpkin cake with mixed berry coulis

The menus include water and coffee.

Wine supplement €5.00 per person + 10% VAT.

Soft drink supplement €6.00 per person + 10% VAT.

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.