










I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

ALLERGENI

-  1. Glutine
-  2. Crostacei e derivati
-  3. Uova e derivati
-  4. Pesce e derivati
-  5. Arachidi e derivati
-  6. Soia e derivati
-  7. Latte e derivati
-  8. Frutta a guscio e derivati
-  9. Sedano e derivati
-  10. Senape e derivati
-  11. Semi di sesamo e derivati
-  12. Anidride solforosa e solfiti
-  13. Lupino e derivati
-  14. Molluschi e derivati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Sunday BRUNCH

Gentili Ospiti,
vi diamo il benvenuto al Sunday Brunch!

Vi invitiamo a scegliere tra le nostre proposte dedicate agli adulti -classica o vegetariana- o a i nostri piccoli ospiti tra quelle presenti nella seguente pagina. Ogni proposta potrà essere arricchita con ulteriori suggerimenti del nostro Chef a seconda dei vostri gusti.

Ora non vi resta che rilassarvi e godervi questo piacevole momento!

seguici su  

MENU CLASSICO · 34 €

Coppetta di frutta fresca
Humus di ceci con crostini di pane (1, 11)
Ricotta cioccolato e miele (7, 8)
Pancakes ai frutti rossi e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Crostatina alla marmellata (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca e al cioccolato (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con prosciutto cotto, formaggio olandese e maionese (1, 3, 7, 12)
Tortino alle verdure (3, 7)
Pizza margherita (1, 7)
Il primo piatto caldo pensato dallo Chef

MENU VEGETARIANO · 34 €

Coppetta di frutta fresca
Humus di ceci con crostini di pane (1, 11)
Ricotta cioccolato e miele (7, 8)
Pancakes ai frutti rossi e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Crostatina alla marmellata (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca e al cioccolato (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con verdure grigliate e paté di olive (1, 3, 8, 12)
Tortino alle verdure (3, 7)
Pizza margherita (1, 7)
Il primo piatto caldo pensato dallo Chef

MENU BAMBINI · 15 €

Trancio di pizza fatta in casa (1, 7)
Croissant farcito con prosciutto, formaggio e maionese (1, 3, 7, 8, 11)
Muffin al cioccolato (1, 3, 7)
Banana

BEVANDE CALDE INCLUSE IN TUTTI I MENÙ

Caffè americano
Caffè espresso
Caffè d'orzo
Cappuccino

Tè caldo
Latte caldo
Latte macchiato
Cioccolata

ARRICCHITE IL VOSTRO MENU:

SALATO

Tramezzino con verdure grigliate e paté di olive nere (1, 3, 8, 12)
Tramezzino con prosciutto cotto, formaggio olandese e maionese (1, 3, 7, 12)
Mini croissant salati farciti con prosciutto cotto, formaggio e maionese (1, 3, 7, 8, 11)
Bocconcini di panini al latte con pastrami e senape (1, 3, 7, 10)
Waffles con crema di formaggio e salmone affumicato (1, 3, 4, 7)
Trancio di pizza margherita (1, 7)

€ 6 per porzione

Omelette al formaggio (3, 7)
Omelette al bacon (3)
Omelette agli spinaci (3)
Tre uova strapazzate (3, 7)

€ 9 per porzione

DOLCE

Crunchy yogurt con frutta fresca (1, 5, 6, 8, 11, 13)
Yogurt naturale e alla frutta (7)
Crostatina alla marmellata (1, 3, 7)
Pancakes con sciroppo di acero (1, 3, 7)
Muffin albicocca e al cioccolato (1, 3, 7, 8)

€ 5 per porzione

