

I PALAZZI

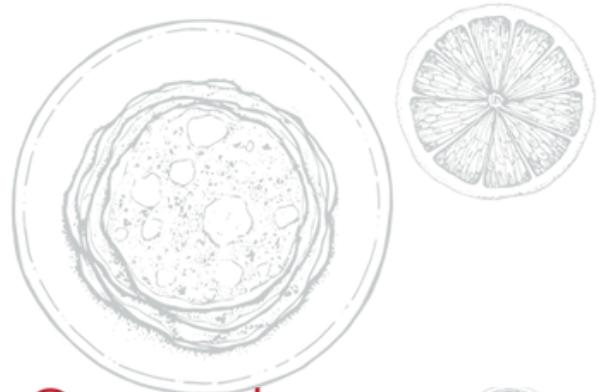
Palace Grand Hotel

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 € 39

Coppetta di frutta fresca
Hummus di ceci (1, 11)
Pancakes ai frutti di bosco e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Torta soffice ai mirtilli (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con tacchino e patè di pomodori secchi (1, 3, 7, 12)
Mini pan brioche al Salmone (1, 3, 4, 7)
Erbazzone all'emiliana (1, 3, 6, 7, 8)
Pinsa con mozzarella di bufala e pesto senza aglio (1, 5, 7, 8)
Il primo piatto caldo ideato dallo Chef

MENU VEGETARIANO € 39

Coppetta di frutta fresca
Hummus di ceci (1, 11)
Pancakes ai frutti di bosco e sciroppo d'acero (1, 3, 7, 8)
Mini croissant nature (1, 3, 7, 8, 11)
Torta soffice ai mirtilli (1, 3, 7)
Muffin all'albicocca (1, 3, 7, 8)
Tramezzino con zucchine grigliate e patè di pomodori secchi (1, 3, 7, 12)
Mini pan brioche con falafel e maionese (1, 3, 7, 6, 8, 9, 11)
Pinsa con mozzarella di bufala e pesto senza aglio (1, 5, 7, 8)
Il primo piatto caldo ideato dallo chef

MENU BAMBINI € 17

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

BEVANDE CALDE INCLUSE IN TUTTI I MENU

Caffè americano
Caffè espresso
Caffè d'orzo
Cappuccino

Tè caldo / Tisane
Latte caldo
Latte macchiato
Cioccolata

Cocktail Mimosa
Succo d'arancia
Succo ACE

ARRICCHITE IL VOSTRO MENU:

PROPOSTE SALATE

Mini burger vegetariani con hummus di ceci e spinaci (1, 3, 8, 11)
Tramezzino con salmone affumicato e formaggio cremoso (1, 3, 4, 7)
Mini croissant salati farciti con pastrami e senape (1, 3, 7, 8, 10, 11)
Falafel con maionese all'aglio (1, 3, 6, 8, 9, 11, 12)
Waffle salato con crema di formaggio e salmone (1, 3, 4, 7)

€ 8 per porzione

PROPOSTE CALDE

Omelette con spinaci o salmone o bacon (3, 7)
Uova strapazzate con pancetta croccante (3, 7)

€ 12 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

BEVANDE EXTRA SU RICHIESTA

Calice di Prosecco € 7,00
Cocktail Bellini (in stagione) € 15,00

