

Cene di Gala

Cene di gala

ART NOUVEAU	115 pp
LIBERTY	125 pp
MODERN STYLE	135 pp
JUGENDSTIL	145 pp

Cene di gala, buffet*

LA FINE DE SIECLE	125 pp
LES BANLIEUES PARISIENNES	135 pp
LES ANNEES FOLLES	145 pp

Cene di gala a buffet a tema siciliano*

PANORMUS	130 pp
----------	--------

SUPPLEMENTI PER INTRATTENIMENTO MUSICALE A TEMA:

DUO (CHITARRA E VIOLINO) A TEMA SICILIANO € 400 + DIRITTI SIAE

QUARTETTO (DUO CHITARRA, MANDOLINO E VOLINO) € 800 + DIRITTI SIAE

QUINTETTO (DUO CHITARRA, MANDOLINO, VOLINO, FISARMONICA) € 1.000 + DIRITTI SIAE

N.B.: SIA IL QUARTETTO CHE IL QUINTETTO SARANNO VESTITI CON COSTUMI TIPICI

***minimo 30 persone**

Supplementi food&beverage e non

Supplemento sushi corner	8 pp
Supplemento angolo frutti di mare e champagne	15 pp
Supplemento angolo del casaro	10 pp
Supplemento buffet dei dolci	8 pp
Supplemento buffet degli antipasti	15 pp
Supplemento angolo dei sigari	Euro 800
Supplemento open bar	da 15 pp per ora
Supplemento carrello liquori	da 5 pp per ora

I prezzi includono iva 10%, servizio e decorazione floreale.


Villa Igiea Hilton
Palermo

Villa Igiea Hilton – Banqueting & Special Events

Salita Belmonte, 43 - 90142 Palermo | T: +39 091 6312462 | F: 091 547654
villaigiea.hilton.com | amthotels.com/villaigiea

Cene di Gala

Art Nouveau

Flute di spumante metodo classico
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)
Succo d'arancia e ananas
Assortimento di canapè caldi e freddi



Carpaccio di pesce spada fumé con sedani e sorbetto di pomodoro e menta
Risotto mantecato con seppiole, rucola e aglio dolce di Nubia
Sfogliatine di tonno, pomodoro e melanzane
con olio aromatizzato agli agrumi di Sicilia
Sorbetto di lime
Lombatina di vitello con copertura di pepe nero e timo
Semifreddo al Grand Marnier con salsa al cioccolato amaro
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina

Liberty

Flute di spumante metodo classico
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)
Succo d'arancia e ananas
Assortimento di canapè caldi e freddi



Terrina di caprino e pistacchio in foglie di vite, rosette di crudo e salsa zibibbo
Casarecce con pesce spada e mentuccia con spolverata di mandorle tostate
Filetto di lampuga con salsa matalotta
Sorbetto in aroma di clementine (da ottobre a febbraio)
Carré di vitello in erba e crosta di pane al sesamo con verdure au gratin
Semifreddo al cioccolato bianco con gelatine e sciroppo di agrumi
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina



Cene di Gala

Modern Style

Flute di spumante metodo classico
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)
Succo d'arancia e ananas
Assortimento di canapè caldi e freddi



Carpaccio di polipo e seppia con insalatina d'arance e pomodori confit
Calzoncelli con pesce marinati al lime, burro d'astice e germogli di spinaci
Filetto di pagello con velo di olive nere e salsa ai pomodori secchi
Sorbetto al limoncello
Fracosta di manzo su fondi di carciofi e salsa cabernet
Bavarese di cannella con spiedo d'ananas caramellato, salsa alla vaniglia e zenzero
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina

Jugendstil

Flute di spumante metodo classico
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)
Succo d'arancia e ananas
Assortimento di canapè caldi e freddi



Carpaccio di gamberi* rossi di Mazara con sfilacci di melone
Lasagnetta nera con ragout di molluschi e verdure con salsa al granchio
Sfoglia di tonno in velo di salsa sfincione e foglie di mandorle tostate
Sorbetto all'arancia e insolita
Medaglioni di manzo con lenticchie di Ustica, salsa al nero d'Avola e bacon
croccante
Mousse di ricotta, canditi e salsa al pistacchio
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina

*prodotto congelato a bordo



Cene di Gala

La Fine de Siecle

Flute di spumante metodo classico, Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione),
Succo d'arancia e ananas
Assortimento di canapè caldi e freddi

8003

Spoletta di salmone con farcie di sedano papaya e caprino,
tagliatelle di finocchi con filetti di branzino marinato al pepe rosa e trota fumé,
mazzetto di calamari con passatella di ceci e pesto di crescione, veline di
maialino con carciofi marinati e tuma persa, cofanetto di manzo marinato al vino
rosso con ragout di funghi marinati

Timballo di fettuccine alla monrealese in crosta, raviolo di pesce marinato al lime,
burro d'astice e germogli di spinaci,
cannellone con cernia e patate in guazzetto di mare, riso venere con code di
gamberi* all'anice stellato e bisque di crostacei

Costate di maialino da latte in crosta di pane al sesamo, medaglioni di spada
all'intingolo di capperi e prezzemolo, salmone norvegese in bella vista e le sue
salsa, patate alle mandorle, pomodoro provenzale, zucchine farcite

Bavarese ai lamponi, croccantino con ricotta, semifreddo al caffè, tagliata di
frutta al Grand Marnier
Caffè, Acqua, Vini selezionati dalla nostra cantina

*prodotto congelato a bordo


Villa Igiea Hilton
Palermo

Villa Igiea Hilton – Banqueting & Special Events
Salita Belmonte, 43 - 90142 Palermo | T: +39 091 6312462 | F: 091 547654
villaigiea.hilton.com | amthotels.com/villaigiea

Cene di Gala

Les Banlieues Parisiennes

Flute di spumante metodo classico, Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione),
succo d'arancia e ananas

Assortimento di canapè caldi e freddi

☪☪☪

Lasagnette di sardine e fior di latte con infusione di peperoni gialli, tagliere di formaggi con marmellate in conserva, polipo in carpione di frutta, bavarese di formaggio alle erbe, Culatello di Zibello al coltello con pane casereccio

Risotto con perle di cantalupo e cointreau, lasagnette al limone ai frutti di mare, maccheroncini di Gragnano con calamari spillo, patate e rosmarino

Carré di agnello cotto intero con salsa al vino rosso, fagottini di mupa in dulce, ricciola in crosta di sale vanigliato, patate noisette al burro nero, mazzetto di verdure grigliate, soufflé di broccoli

Terrina di cioccolato amaro con crema al caffè, krapfen alla crema con salsa mango, fragole cotte al vino rosso e gelato alla cannella, coppa di frutti di bosco affogati al cioccolato bianco, piccola pasticceria siciliana

Caffè, Acqua, Vini selezionati dalla nostra cantina


Villa Igiea Hilton
Palermo

Villa Igiea Hilton – Banqueting & Special Events

Salita Belmonte, 43 - 90142 Palermo | T: +39 091 6312462 | F: 091 547654
villaigiea.hilton.com | amthotels.com/villaigiea

Cene di Gala

Les Annees Folles

Flute di spumante metodo classico, Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione),
succo d'arancia e ananas

Assortimento di canapè caldi e freddi

❧❧❧

Carpaccio d'ananas con salmone e salsa al nero d'Avola,
tagliata di polipo con pompelmo rosa e sedano, filetti di triglie marinate al
finocchietto e pepe rosa, bresaola d'agnello con terrina di verdure, carpaccio di
seppia e il suo nero con salsa corallo

Ravioli di verdure con melanzane, battuto di basilico e perle di Pachino, Riso nero
integrale con ragout di capesante, gnocchetti con olive nere, fondente di
pomodoro fresco e scampi*, lasagne alla marinara e prezzemolo croccante

Zuppetta di zucca in fiore e orzo alle erbe
Minestra di favette con cicorella e pecorino (marzo/aprile)

Filetto di spigola su biette al limone e salsa alla cannella
Maialino da latte sardo ripieno intero al mirto
Carré di vitello in panura di nocciole con salsa al cabernet

Spicchi di finocchio al bacon, Patate alle erbe
Cavolfiori al gratin

Coppa di frutti di bosco affogati al cioccolato bianco, Semifreddo di moscato e
salsa vaniglia

Crostate di prugne con salsa ai lamponi, Strudel di agrumi con salsa di fragole
Caffè, Acqua, Vini selezionati dalla nostra cantina

*prodotto congelato a bordo


Villa Igiea Hilton
Palermo

Villa Igiea Hilton – Banqueting & Special Events
Salita Belmonte, 43 - 90142 Palermo | T: +39 091 6312462 | F: 091 547654
villaigiea.hilton.com | amthotels.com/villaigiea

