

Colazioni e Cene di Lavoro

Colazioni/cene di lavoro, 3 portate

DES ARCADES	55 pp
LES JARDINS	58 pp
SEA TERRACE	60 pp
PETIT BODOIR	63 pp

Colazioni/cene di lavoro, 4 portate

STYLE	68 pp
CHARME	70 pp
LUXURY	73 pp
ELEGANCE	78 pp

Colazioni/cene di lavoro, light buffet*

KRAFT	48 pp
ARTS	50 pp

*minimo 30 persone

Piatto unico

BELLE EPOQUE	28 pp
BASILE	30 pp
LIBRARY	34 pp
DONNA FRANCA FLORIO	40 pp

Supplementi food&beverage

Supplemento per coppa di spumante e dry snacks	5 pp
Supplemento per cocktail aperitivo con canapè freddi e caldi	10 pp

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



Des Arcades

Spada marinato all'arancia e menta con insalatina di sedano
Busiati di pasta fresca con calamaretti e zucchine
Semifreddo al croccantino e salsa al caramello
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Les Jardins

Ravioli di cacio con battuto di peperoni
Tagliata di manzo in riduzione al nero d'Avola
Trancio di cassata al forno con salsa arancia amara
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Sea Terrace

Risotto mantecato al branzino, spumante e pepe nero
Filetto di ricciola in salsa di Pachino e olive nere
Coppa di frutta con gelato alle mandorle
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Petit Bodoir

Marinata di tonno al fumo con dadolata di agrumi siciliani
Turbante di orate con caponatine al basilico
Mousse di fragole in coppa
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Colazioni e Cene di Lavoro

Style

Manzo marinato con scaglie di cacio tipico ed emulsione di olive nere
Maccheroni alla Norma
Costoletta di maialino al pane aromatico
Coppa di gelatina con crema inglese
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Charme

Terrina di verdure con cornetti di bresaola e caprino alle erbe
Tripolina di grano duro all'acciuga rossa e mollica tostata
Filetto di mupa con salsa matalotta e patate ai capperi
Parfait alla menta con salsa alle fragole
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Luxury

Salmone marinato con agrumi su germogli misti
Casarecce con bocconcini di spada, melanzane e menta
Turbante di orata con piccola blunoise di verdure all'agro
Cannolo siciliano
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

Elegance

Tartara di pesce spada e tonno con erbe fresche
Risotto con code di gambero e pesto di rucola
Filetto di pesce azzurro in panura di pane di Monreale
Tronchetto cassata gelato
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
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

Colazioni e Cene di Lavoro

Kraft

Tramezzino con salmone e finocchietto
Caprese sandwich
Focaccia con panelle
Torta salata con ricotta e spinaci
Sformato di parmigiana
Veline di vitello con salsa tonno e capperi
Angolo delle insalate
Angolo delle verdure alla griglia
Maccheroni alla Norma
Sformatino di pasta con le sarde
Macedonia di frutta fresca – torta al caffè – mousse al pistacchio con salsa al cioccolato
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns cantina

Arts

Tramezzino al tonno con salsa ai capperi di Pantelleria
Focaccia con ricotta, pepe e scaglie di pecorino
Pane carasau con speck e fontina
Brioche con ragout di carne
Involtini di melanzane alla palermitana
Angolo delle insalate
Angolo delle verdure alla griglia
Pasta con broccoli in tegame (da Ottobre a Febbraio) oppure Sformatini di pasta al forno alla palermitana
Tripolina al grano duro con mollica tostata ed acciuga rossa
Involtino di vitello alla palermitana
Bordura Igiea (gelato vaniglia, frutta fresca di stagione e colata di lamponi) – cassata classica – semifreddo al Passito di Pantelleria con salsa d'arance
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns 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

Colazioni e Cene di Lavoro

Belle Epoque

Riso pilaw croccante con piccoli di pollo e verdure guarnito da salsa piccante
Trancio di cassata al forno con salsa d'arance
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns cantina

Basile

Timballino di anelletti alla siciliana e sformatino di parmigiana
Mousse ai pistacchi di Bronte con gelato alle mandorle
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns cantina

Library

Tagliatelle nere con il calamaro farcito e la sua salsa
Semifreddo alle mandorle con salsa cioccolato
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns cantina

Donna Franca Florio

Cous cous alla trapanese con medaglione di spada ed il suo ristretto
Bordura Igiea (gelato vaniglia, frutta fresca di stagione e colata di lamponi)
Caffè
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla ns 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