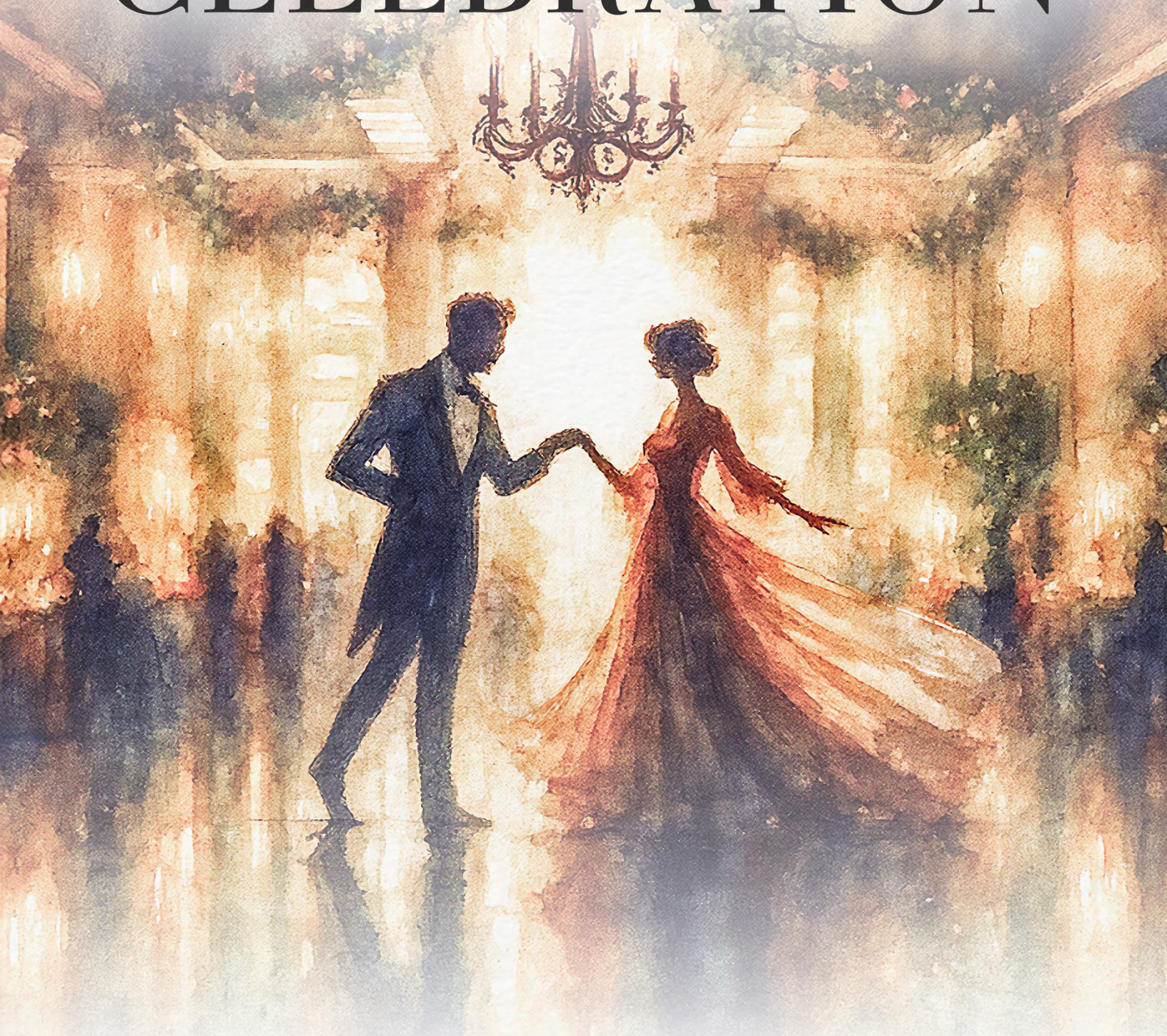




# GRAND NEW YEAR'S EVE CELEBRATION



[LEOPOLDHOTELS.COM](http://LEOPOLDHOTELS.COM)



# NEW YEAR'S EVE

Welcome aperitif with 5 food stations, gourmet bites and Champagne  
*Apéritif de bienvenue composé de 5 stations gourmandes, amuse-bouches et Champagne*

\*\*\*

Amberjack ceviche, Balfegó tuna, crab salad and carrot escabeche  
*Ceviche de sériole, thon Balfegó, salade de crabe et escabèche de carotte*

\*\*\*

Cotechino sausage, celery and potato with Asetra caviar  
*Cotechino, céleri et pomme de terre avec caviar Asetra*

\*\*\*

Poschiavo spaghetti, herbs, egg yolk with Brie de Meaux and white truffle  
*Spaghetti de Poschiavo, herbes, jaune d'œuf avec Brie de Meaux et truffe blanche*

\*\*\*

Blue lobster encounter, foie gras sauce and lobster coral sauce  
*Homard bleu, sauce au foie gras et sauce corail*

\*\*\*

Variation of regional veal fillet  
*Variation de filet de veau régional*

\*\*\*

Lemon and basil  
*Citron et basilic*

After midnight

Rich and varied traditional buffet with open bar  
*Riche et varié buffet traditionnel avec open bar*

Chf 750.- p.p.

## KIDS' MENU (up to 8 years old)

Cured ham, buffalo mozzarella bites and warm focaccia bread  
*Jambon cru, bouchées de mozzarella de bufflonne et focaccia tiède*

\*\*\*

Potato gnocchi with Parmesan cheese fondue  
*Gnocchis de pommes de terre avec fondue au parmesan*

\*\*\*

Veal Milanese with vegetables and French fries  
*Escalope de veau à la milanaise avec légumes et frites*

\*\*\*

Mini pandoro with ice cream... and grape juice for the toast!  
*Mini pandoro avec glace... et jus de raisin pour le toast!*

Chf 150.- p.p

Beverages not included  
*Boissons non incluses*