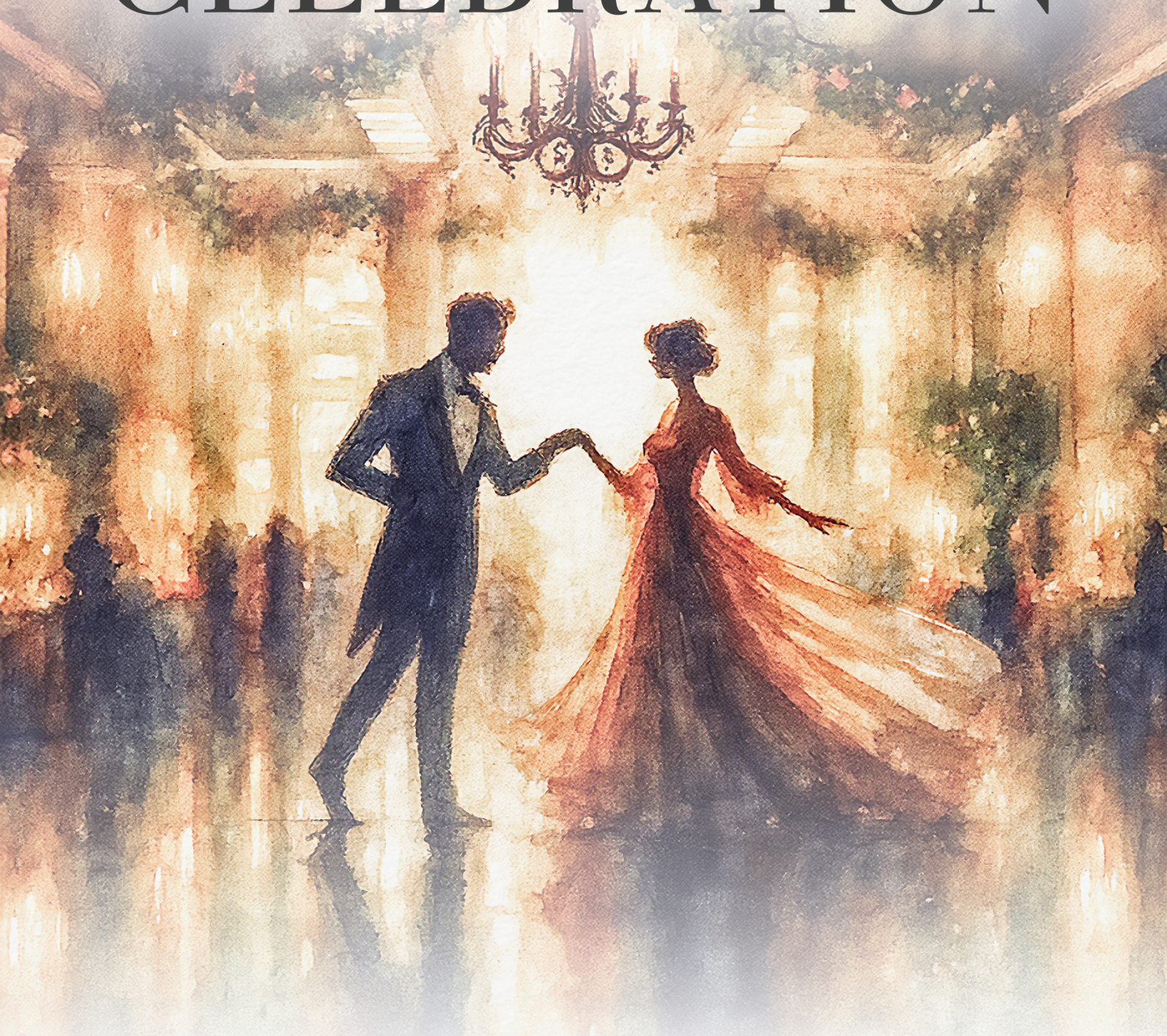




GRAND NEW YEAR'S EVE CELEBRATION



LEOPOLDHOTELS.COM

MENU

Welcome aperitif with 5 food stations, gourmet bites and a flute of Champagne
Apéritif de bienvenue composé de 5 stations gourmandes, amuse-bouches et une flûte de 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 coral
Homard bleu, sauce au foie gras et corail

Variation of regional veal fillet
Variation de filet de veau régional

Lemon and basil
Citron et basilic

After the stroke of midnight

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

KIDS' MENU (up to 16 years old)

Cured ham, buffalo mozzarella bites and warm focaccia bread
Petits fagottini de bresaola, fromage frais et chips de pain

Potato gnocchi with Parmesan cheese fondue
Cordon bleu de veau ou Fish & Chips 2.0

Veal Milanese with vegetables and French fries
Grande surprise chocolatée de fin d'année

Mini pandoro with ice cream... and grape juice for the toast!
Grande surprise chocolatée de fin d'année

Beverages included as per menu, wines and Champagne available à la carte
Boissons incluses selon le menu, vins et Champagne en supplément