

San Silvestro 2025 – Menù Gran Buffet

Antipasti

DAL MARE

Insalata di polipo, patate e olive, Spada e salmone affumicati, Insalata di seppie e finocchi croccanti, Gamberi e avocado, Capesante gratinate, Baccalà mantecato

DAL TERRITORIO

Selezione di salumi di San Daniele e Sauris, formaggi nostrani accompagnati da giardiniera casereccia e mostarde

ANGOLO VEGETARIANO

Fiori di zuccina pastellati, Quinoa con verdure e bacche di goji, Polpettine vegetariane, Insalate di stagione

IL FRITTO

Mozzarelline panate, Mini arancini, Panzerotti, Olive ascolane, Salvia in pastella, Frittelle alle alghe

Piatti Principali

I PRIMI

Chicce di patate al ragu di cinghiale e pecorino
Raviolacci in farcia di branzino e agrumi

I SECONDI

Abbraccio di salmone e merluzzo al dressing di rucola
Filetto di maialino alle castagne e miele
Guancia di manzo in confit brasata al Cabernet

Dolci e Frutta

Panettone e Pandoro con le creme
Baba, piccoli cannoli e cassata siciliana

Bevande

Acqua naturale e frizzante, Selezione di vini del nostro territorio, Caffè

...e a mezzanotte cotechino e lenticchie
Bollicine

98 €

Prezzo per persona, IVA inclusa
Musica di sottofondo

PRENOTAZIONI: +39 040 7600055 | nhtrieste@nh-hotels.com

New Year's Eve 2025 – Buffet Menu

Starters

From the SEA

Octopus, potato and olive salad, Smoked swordfish and salmon, Crispy cuttlefish and fennel salad, Shrimps and avocado, Gratin scallops, Creamed cod

From the TERRITORY

Selection of cold cuts from San Daniele and Sauris, Local cheeses accompanied by homemade giardiniera and mustards

VEGETARIAN CORNER

Battered courgette flowers, Quinoa with vegetables and goji berries, Vegetarian meatballs, Seasonal salads

FRIED FOOD

Breaded mozzarella balls, Mini arancini, Panzerotti, Ascoli olives, Battered sage, Seaweed fritters

Main Dishes

FIRST COURSES

Potato gnocchi with wild boar ragu and pecorino cheese
Ravioli stuffed with sea bass and citrus

MAIN COURSES

Salmon and cod hug with rocket dressing
Pork fillet with chestnuts and honey
Confit beef cheek braised in Cabernet

Desserts and Fruit

Panettone and Pandoro with creams
Baba, small cannoli and Sicilian cassata

Drinks

Still and sparkling water, Selection of wines from our area
Coffee

....and at midnight cotechino and lentils
Bubbles

EUR 98

Price per person, VAT included
Background music

RESERVATIONS: +39 040 7600055 | nhtrieste@nh-hotels.com