

## GRAND HOTEL PORTOROŽ

(CENA SERVITA A TAVOLA)

### Aperitivo party

Polentina morbida mantecata al formaggio di "Nanos"  
con millefoglie di foie-gras d'oca  
in fonduta al tartufo e ricotta affumicata

Sfogliatina agli scampi e verdure  
con coulis agli agrumi e crostacei

Risotto mantecato allo zafferano ed astice

Filetto di vitello con mantello di funghi porcini  
in salsa ai tartufi dell'Istria

Sorbetto al lime e maracuja con frutto della passione

Filetto di San Pietro profumato al pistacchio con "confit"  
di pomodorini in crema di basilico e semi di lino

Torta di San Silvestro - Torta, bella come l'olio

Caffè di Capodanno

Buffet dell'Anno Nuovo

**0,375 l di vino e 0,5 l di acqua**  
**Bicchieri di spumante a mezzanotte**

## GRAND HOTEL PORTOROŽ

### RISTORANTE ADRIA

IL GRUPPO KRANJC

COLOR LATINO- L'ESIBIZIONE DEL GRUPPO DA BALLO

### RISTORANTE MEDITERAN

DUO SILVER (DAMIR DEVIČ & TOMI MUŽINIČ)

COLOR LATINO - L'ESIBIZIONE DEL GRUPPO DA BALLO

## HOTEL SLOVENIJA

ROSANA'S BAND

COLOR LATINO - L'ESIBIZIONE DEL GRUPPO DA BALLO

## HOTEL RIVIERA

BAND SOPRANOS

COLOR LATINO - L'ESIBIZIONE DEL GRUPPO DA BALLO

## ALBERGHI APOLLO, NEPTUN & MIRNA

RISTORANTE DELL'HOTEL APOLLO - DUO BLACK JACK

RISTORANTE DELL'HOTEL NEPTUN - DUO STARDUST

RISTORANTE DELL'HOTEL MIRNA - DUO TIP TOP

.....

Agenzia Autorizzata per l'Italia  
VIE DEI CANTI VIAGGI T.O.  
via E. Bertini, 92 47100 Forlì (FC)  
tel 0543 795968  
e-mail:lifeclass@sloveniabenessere.it



**LIFECCLASS**

HOTELS & SPA

PORTOROŽ / PORTOROSE



# MENÙ DI CAPODANNO

ALBERGHI RIVIERA & SLOVENIJA  
(BUFFET DI GALA)

ALBERGHI APOLLO, NEPTUN & MIRNA  
(CENA SERVITA A TAVOLA)

## Aperitivo party



Ostriche fresche su fior di sale  
e ghiaccio tritato con tre tipi di salsa

Branzino affumicato su purè  
alle erbe aromatiche

Polipo affumicato con aceto balsamico,  
avocado, anice dolce e cavolo novello

Seppia stufata nel proprio succo  
con Refosco dolce dell'Istria slovena

Salmone fresco marinato in sale  
e zucchero di canna, insaporito all'aneto fresco

Carpaccio di tonno rosso con cardamone,  
timo e frullato balsamico

Gamberi Black Tiger marinati con fava,  
arancia rossa e rosmarino

Paté di anatra in involtino di pancetta  
con insalata di lenticchie verdi, porri  
e gelatina al mirtillo rosso

Lingua di bue affumicata con castagne,  
funghi gallinacci e salsa Remoulade

Galantina di pollo con pistacchi e tartufo  
su carpaccio di frutta con pepe rosso e zenzero fresco

Cascata di prosciutto - prosciutto del Carso  
con olive nere e verdi in olio d'oliva  
dell'Istria slovena



Crema di scampi con crostini  
alle erbe aromatiche

Consommé di selvaggina  
con verdura Julienne



Gnocchi all'ortica con ragù di cinghiale

Ravioli di pesce con vongole e asparagi verdi

Cannelloni al forno con baccalà, zucchine  
e peperoni rossi freschi



Idrijski žlikrofi con sauté d'agnello («Bakalca»)



Sorbetto di mela verde Granny Smith servito  
dal vassoio ghiacciato



Branzino cotto al sale, con erbe aromatiche fresche  
e verdura mediterranea

Filetto di pesce San Pietro ripieno di verdura  
con salsa agro-dolce e couscous

Filetto di manzo avvolto in prosciutto  
del Carso insaporito alle erbe aromatiche  
del Mediterraneo con salsa alla nocciola

Cubetti di patate con erbe aromatiche

Filetto di vitello avvolto in tacchino e retina di maiale

Sformato di cavolfiore con patate e funghi porcini



Selezione di formaggi con frutta secca,  
miele di castagno, olio d'oliva e noci

Frutta selezionata con salsa al miele casereccio e zenzero

Visciole alla fiamma con cognac

Torta di San Silvestro «Favola invernale 2011»

Dolci bocconcini di San Silvestro



Caffè di capodanno con sigaro  
al cioccolato e liquore Amarula



Buffet dell'Anno Nuovo



**0,375 l di vino e 0,5 l di acqua**  
**Bicchieri di spumante a mezzanotte**

## Aperitivo party



Terrina di foie gras d'oca con salsa di albicocche e mango

Filetto di pesce spada affumicato su lettino di valerianella,  
pomodirini ciliegini e olive Kalamata

Involentino di salmone con asparagi verdi  
e alghe su crema d'erba cipollina



Grande tortilla ripiena di funghi porcini su pesto  
di rucola con ricotta affumicata di Tolmino

Risotto cremoso con prosciutto istriano croccante,  
fior di zucca e polline di zafferano



Calamari farciti con scampi dell'Adriatico

Verdura Julienne su polenta di mais con salsa vellutata  
di Malvasia e di pera Williams



Sorbetto di limone con frutto della passione



Filetto di vitello in crosta di erbe aromatiche  
con salsa di tartufo bianco e mirtillo rosso

Patate in forno con timo

Mazzetto di verdure in involtino di pancetta



Crema bavarese con nocciole e salsa inglese  
alla vaniglia con cannella



Caffè di Capodanno



Buffet dell'Anno Nuovo  
(selezione d'affettati di carne e formaggio,  
verdura grigliata, insalate, pasta e frutta tagliata)



**0,375 l di vino e 0,5 l di acqua**  
**Bicchieri di spumante a mezzanotte**