

# *Pasqua* BUFFET

DOMENICA 31 MARZO 2024

12.30 - 14.30

Welcome Cocktail

Crudités di mare:

gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi Irlanda,  
carpaccio di tonno e ostriche Gillardeau

Insalata di polpo, patate e finocchio

Salmone affumicato in casa con yogurt acido

Selezioni di formaggi toscani:

pecorino stagionato, pecorino fresco al tartufo,  
pecorino fermentato alla birra, pecorino fresco al pepe nero

Selezione di salumi:

prosciutto san Daniele al coltello, lardo di Colonnata, finocchiona toscana,  
salame di cinghiale, salame di cervo e capocollo di Martina Franca

Torta pasqualina

Le uova farcite



RELAIS LE JARDIN  
RESTAURANT  
FIRENZE

## CANAPÈ

Mousse di radicchio e polvere  
di olive taggiasche

Tartare di manzo con maionese al lime

Salsa tonnata e capperi in fiore

## ANGOLO ETNICO

Pita con baba ganoush (Israele)

Sushi (Giappone)

Cous Cous speziato con  
verdure di stagione (Marocco)

Involtini primavera (Cina)

Dahl di lenticchie (India)

### Dalla cucina

Vellutata di cipollotti, fave e cicoria

Tortelli ripieni di patate e pomodoro secco con crema  
di mozzarella di bufala e chips di carciofi

Agnello pasquale con il suo fondo con patate al forno

Faraona alla senape di Dijon con crema di piselli ed indivia brasata

Buffet di dolci di nostra produzione

Acqua minerale e caffè

**Adulti: 95**

**Bambini 4 - 10 anni: 55**

**Abbinamento enologico non incluso**

**Alla conferma è richiesta una caparra del 50%**

Per informazioni e prenotazioni:

Hotel Regency | Piazza M. D'Azeglio, 3 | 50121 Firenze | [relaislejardin@regency-hotel.com](mailto:relaislejardin@regency-hotel.com) | Tel +39 055 245247

Per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di sala.

In mancanza del prodotto fresco, ci riserviamo il diritto di utilizzare un prodotto abbattuto o surgelato.

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.