



GRAND HOTEL DEL MARE
RESORT & SPA

Festività in Riviera
Holidays Season in Riviera

2026/2027



Venerdì 25 dicembre
Friday 25th December

Pranzo di Natale con musica dal vivo *Christmas lunch with live music*

Il Ristorante Sunrise celebra il Natale con un elegante pranzo a buffet pensato per condividere momenti speciali in un'atmosfera raffinata e accogliente. Un ricco percorso gastronomico accompagnerà gli ospiti tra specialità di mare e di terra, piatti della tradizione italiana, angoli dedicati ai sapori regionali e una prestigiosa selezione di dolci natalizi artigianali.

Eleganti allestimenti, dettagli ricercati e musica dal vivo renderanno il pranzo un'esperienza conviviale e sofisticata, perfetta per vivere la magia del Natale in famiglia o con gli amici.

Per i più piccoli sarà disponibile un angolo dedicato con dolci natalizi e intrattenimento su richiesta.

€ 115,00 a persona (Bevande a la carte)

Bambini fino a 12 anni Euro 55,00 - Dalle ore 13.00 alle ore 16.00

A delicious Christmas buffet is accompanied by a live music.

Alongside the Mediterranean sea, the hot and cold buffet offers starters, homemade pasta's and a traditional pizza corner, we also serve a choice of traditional Christmas dishes, Fassona meat, eggs, cheeses, fresh bread, fresh seafood and large selection of chef roasted creations.

€ 115,00 per person (Beverages a la carte)

Children up to 12 years Euro 55,00 - From 1.00 pm to 4.00 pm



Menu

Antipasto di mare e di terra

Ostriche ai 6 gusti:

Naturale & Limone di Amalfi

Ostrica fresca con gocce di limone IGP e pepe nero macinato.

Champagne & Caviale

Ostrica con perle di caviale e riduzione di Champagne brut.

Passion Fruit & Zenzero

Nota tropicale con polpa di passion fruit e zenzero fresco.

Mela Verde & Cetriolo

Freschezza croccante con brunoise di mela verde e cetriolo.

Tartufo Nero & Burro Salato

Elegante combinazione con velo di burro francese e tartufo nero.

Ponzu & Sesamo

Torta salata con verza, ricotta, funghi e pomodoro

Trancio di salmone al taglio

Insalata russa antica ricetta sanremasca

Capesante gratinate al forno

Caponata di verdure

Parmigiana di melanzane

Salmone mela verde e lime

Polpo e patate con olive taggiasche antica ricetta ligure

Ricciola marinata agli agrumi sorrentini

Uova ripiene ai filetti di tonno e capperi di Pantelleria

Carpaccio di polpo

Mini arancini cacio e pepe

Mini tartellette con cipolle caramellate in frolla di parmigiano

con crema di caprino miele e noci

Tortino di polenta con cuore di ragù di polpo e crema alle erbe

Insalata di finocchi, grana con pomodorini datterini

e olive taggiasche

Vitello tonnato alla piemontese

Fagottini di bresaola con mousse di caprino e noci

Roastbeef con salsa alla senape

Torta verde alla ligure.



Menu

Taglieri tradizionali

Salumi DOP

Prosciutto crudo San Daniele

Coppa piacentina

Salame Felino

Mortadella di Bologna con pistacchi di Bronte

Formaggi stagionati e freschi

Parmigiano Reggiano 36 mesi in forma

Taleggio

Pecorino

Ricotta salata

Burrata e treccia di bufala di Cuneo

Accompagnamenti

Mieli del fattore, confetture Bonne Maman, mostarde e frutta secca.

Piatti caldi della tradizione italiana

Pasta mista Mancini con ragù di Chianina

Cannelloni di verza ripieni di riso e ragù piemontese e piselli

Cappelletti in brodo di cappone

Orecchiette al ragù di mare pugliesi

Arrosto di vitella

Moscardini alla Luciana

Verdure alla ligure

Millefoglie di patate alla sorrentina.



Menu

Angolo dei dolci di Natale

Assortimento di panettoni e pandori artigianali Natalizi

Tronchetto Sacher

Torrone classico bianco ed al cioccolato

Praline e cioccolatini

Christmas pudding con salsa al brandy

Torta Medovik con mango e maracujà

Tiramisù con pandoro e croccante di mandorle

Torta Napoleon con cioccolato

Foresta Nera

Semifreddo al torrone

Girelle al cioccolato

Ghirlanda di bignè

Cupcakes di Natale

Semisfera con mousse al cioccolato e lampone di bosco

Mini pasticceria

Mosaico di frutta fresca

Uva e clementini rituali.

Musica dal vivo

Allestimenti natalizi

Angolo bambini con dolci dedicati e animazione su richiesta



Menu

Sea & Land Appetizers

6-Flavoured Oysters:

Natural & Amalfi Lemon

Fresh oyster served with Amalfi IGP lemon drops and freshly ground black pepper.

Champagne & Caviar

Oyster topped with caviar pearls and Champagne brut reduction.

Passion Fruit & Ginger

A tropical touch with passion fruit pulp and fresh ginger.

Green Apple & Cucumber

A crisp and refreshing combination with green apple brunoise and cucumber.

Black Truffle & Salted Butter

An elegant pairing with French salted butter and black truffle.

Ponzu & Sesamo

Savory pie with cabbage, ricotta cheese, mushrooms and tomato

Sliced salmon platter

Traditional Russian salad, old Sanremo-style recipe

Oven-baked scallops au gratin

Vegetable caponata

Eggplant parmigiana

Salmon with green apple and lime

Octopus and potatoes with Taggiasca olives, traditional

Ligurian recipe

Amberjack marinated with Sorrento citrus fruits

Stuffed eggs with tuna fillets and Pantelleria capers

Octopus carpaccio

Mini cacio e pepe rice balls

Mini tartlets with caramelized onions in Parmesan pastry, filled with goat cheese cream, honey and walnuts

Polenta cake with octopus ragù filling and herb cream

Fennel salad with Parmesan, datterino tomatoes and Taggiasca olives

Traditional Piedmont-style veal with tuna sauce

Bresaola rolls filled with goat cheese mousse and walnuts

Roast beef with mustard sauce

Traditional Ligurian green pie



Menu

Tradutional Italian Boards

PDO cured meats

San Daniele cured ham

Piacenza coppa

Felino salami

Bologna mortadella with Bronte pistachios

Aged and fresh cheeses

36-month aged Parmigiano Reggiano wheel

Taleggio

Pecorino cheese

Salted ricotta

Burrata and braided buffalo mozzarella from Cuneo

Accompaniments

Farmhouse honey, Bonne Maman jams, traditional mustards and dried fruit.

Traditional Italians Hot Dishes

Mancini mixed pasta with Chianina beef ragù

Savoy cabbage cannelloni filled with rice, Piedmont-style ragù and peas

Cappelletti in capon broth

Orecchiette with Apulian seafood ragù

Roast veal

Moscardini alla Luciana

Ligurian-style vegetables

Sorrento-style potato millefeuille



Menu

Christmas Dessert Corner

Selection of artisanal Christmas panettone and pandoro cakes

Sacher log cake

Traditional white nougat and chocolate nougat

Pralines and chocolates

Christmas pudding with brandy sauce

Medovik cake with mango and passion fruit

Tiramisu with pandoro and almond brittle

Napoleon chocolate cake

Black Forest cake

Nougat semifreddo

Chocolate swirl pastries

Profiterole wreath

Christmas cupcakes

Chocolate mousse dome with wild berry raspberry filling

Mini pastries selection

Fresh fruit mosaic

Traditional grapes and clementines

Live music

Christmas decorations

Children's corner with special sweets and entertainment on request





GRAND HOTEL DEL MARE

RESORT & SPA

Via Portico Della Punta 34
18012 Bordighera (IM), Italia

Informazioni e Prenotazioni
Information and Bookings

Tel: +39 0184 262201
Email: GHM@GHMRESORT.COM



@grandhoteldelmare

CITR 008008-ALB-0009 | CIN IT008008A1OIUM3WG9

ctweb
creative studio

design CTWEBSTUDIO.IT

