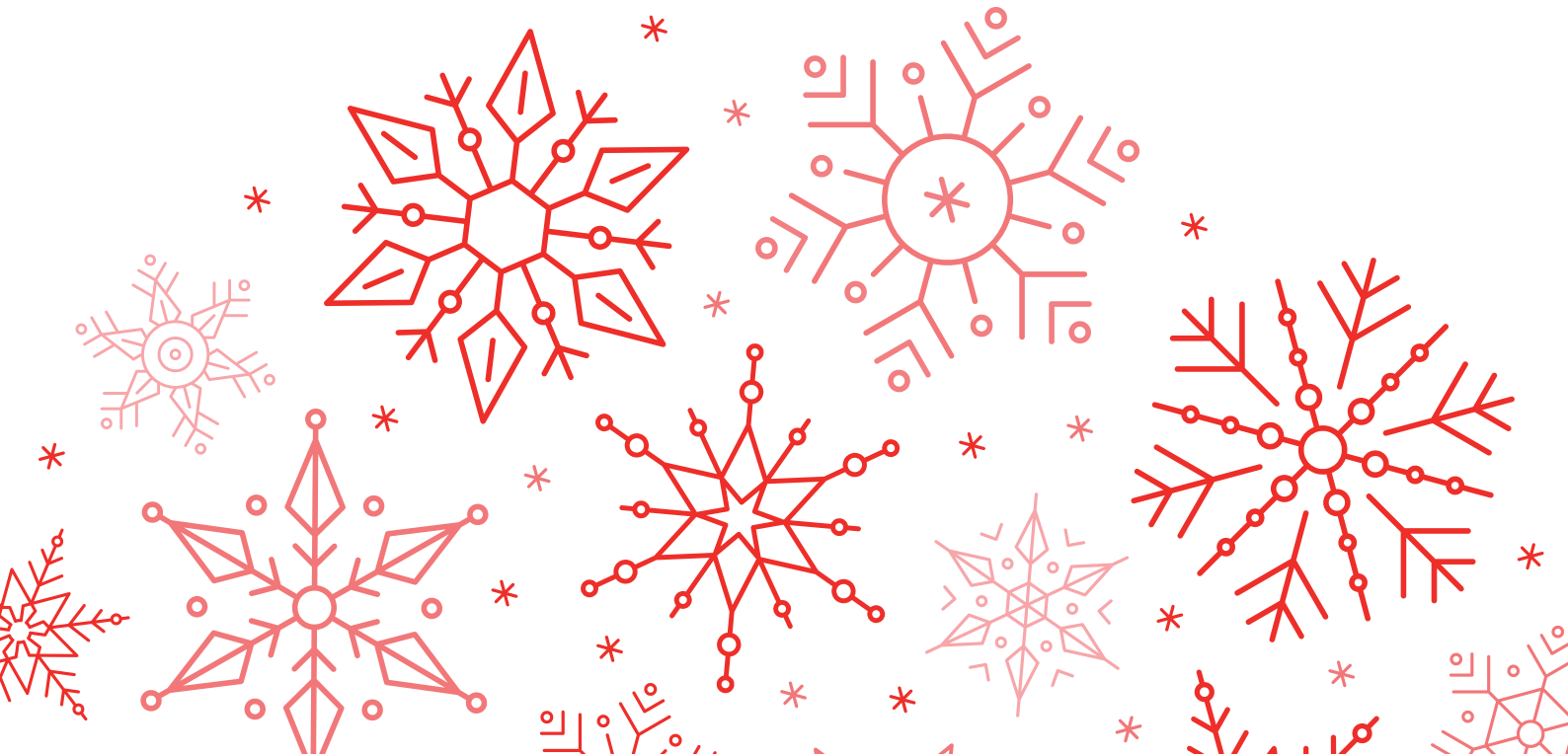


GRAND HOTEL DEL MARE
RESORT & SPA

EVENTS COLLECTION 2025



PARTY E CENE NATALIZIE FESTIVE PARTIES AND CHRISTMAS FUNCTIONS

Si rinnova come ogni anno l'appuntamento con il Natale
e il periodo di celebrazione delle festività.

Tale occasione rappresenta anche un momento di incontro,
il tutto in un clima di amicizia, serenità e reciproci scambi augurali.

The time for Christmas greetings is nearing once more.
For corporate events or informal celebrations, the private rooms
of the Grand Hotel del Mare Resort & Spa are ideal
to commemorate the festive season with elegance, flair and
sophisticated service.



Un ricordo da portare con voi?

Un'infinita dolcezza da condividere con gli amici o con la persona a voi cara.
Lo prepareremo in un'elegante confezione coniugando gusto e benessere.

A sweet cadeau to bring with you as a souvenir of journey?
Our executive Pastry Chef will prepare a nice gift box with the chosen dessert.
A wellness sweetness with an unforgettable flavour.

Una memorabile esperienza per una magica serata
all'insegna della convivialità nel salone delle feste
A memorable experience for a magical evening
in the sign of conviviality in the party salon



MENU PLATINO

cena | dinner

Flûte di Prosecco con fritti della Tradizione
Flûte of Prosecco with traditional fries

Cocktail di Gamberi in salsa aurora
Shrimps Cocktail in Aurora Sauce

Brodetto di pesce con crostacei
Fish broth with shellfish

Branzino antica ricetta ligure con olive taggiasche, pomodoro
e capperi di Pantelleria con tortino di riso basmati
Sea bass with ancient Ligurian ricotta, Taggiasca olives, tomato
and Pantelleria capers with basmati rice cake

Torta Napoleon
Traditional Napoleon cake

Caffè & Petit fours

Acqua minerale gasata e naturale, Vini Selezione La Grotta di Bacco
Sparkling and natural mineral water, Wines Selection La Grotta di Bacco

€130.00

MENU DIAMANTE

cena | dinner

Flûte di Prosecco con canapè di benvenuto

Flûte of Prosecco with welcome canape

Tarte tatin ai funghi di sottobosco, fonduta di scalogno e chicchi di melograno

Wild mushrooms tarte tatin, shallot fondue and pomegranate

Ravioli di Branzino fatti in casa con burro di Echirè e Salvia frita

Sea Bass Ravioli with Echire' butter and sage

Filetto di Manzo bardato al lardo di colonnata con sformatino di patate

Beef fillet dressed in colonnata lard with potato flan

oppure / or

Carrè di agnello, nocciole con tortino di patate

Rack of lamb, hazelnuts with potato cake

Panettone tradizionale Ghm con crema pasticcera e gelato alla vaniglia

di nostra produzione e flûte di Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Traditional Ghm panettone with custard and vanilla ice cream

of our production and flûte of Prosecco di Valdobbiadene

Caffè & Petit fours

Acqua minerale gasata e naturale, Vini Selezione La Grotta di Bacco

Sparkling and natural mineral water, Wines Selection La Grotta di Bacco

€ 130.00

* MENU ORO

cena | dinner

Flûte di Prosecco con canapè di benvenuto

Flûte of Prosecco with welcome canape

Grand Buffet di Antipasti / Big Buffet of Appetizer

Culatello con insalatina di fichi secchi e fiocchi di bufala

Salad of Culatello ham served with dried figs and flakes of buffalo mozzarella

Prosciutto Crudo San Daniele a Morsa con focaccia Ligure

Raw Ham San Daniele with Ligurian flat bread

Cannoli di pasta filo, ripieno di ricotta e farro, su crema di sedano e insalatina

Cannolo of pasta, filled with ricotta ricotta and spelt, on a cream of celery and salad

Salmone in bellavista / Salmone in bellavista

Cocktail di gamberi in Salsa Aurora

Shrimps Cocktail with Aurora Sauce

Insalata Russa / Russian Salad

Gran tagliere di formaggi con miele, marmellate e mostarde

Large cheese platter with honey, jams and mustards

Serviti / Served at the Table

Classici Tortellini Antica Tradizione fatti in casa con brodo di Cappone

Classic Tortellini Antica Tradizione homemade with capon broth

Medaglione di Chianina con battuto di capperi, pomodori essiccati,
baby carote e millefoglie di patate

Chianina beef medallion with minced capers, dried tomatoes, carrots
and potatoes millefeuilles

Gran Buffet di dolci della tradizione / Grand Buffet of traditional sweets

Torrone, Mousse "Foresta Nera", Tronchetto natalizio cioccolato e arancia,

Crostata di Mirtilli, Torta Linz, Mosaico di frutta fresca

Nougat, "Black Forest" Mousse, Chocolate and Orange Christmas Log,

Blueberry Tart, Linz Cake, Fresh Fruit Mosaic

€ 100.00

€ 78.00 presso il Ristorante La Veranda / at Restaurant La Veranda

Acqua minerale gasata e naturale, Vini Selezione La Grotta di Bacco

Sparkling and natural mineral water, Wines Selection La Grotta di Bacco

Una selezione di piatti per costruire il
Vostro Menu' perfetto delle Festività

A selection of dishes to create your
Perfect Season Holiday Menu

Per Cominciare... For an Happy Start ...

Carpaccino di tenero manzo con funghi di sottobosco

Carpaccino of tender beef with wild mushrooms

*Acciughe in tenera panatura / Anchovies in tender breading

Salmone Norvegese marinato all'aneto con teneri crostini al burro di Echirè

Norwegian salmon with dill and tender Echirè butter croutons

Carpaccino di Chianina toscana capperi di Pantelleria, senape di Digione

Tuscan Chianina carpaccino, Pantelleria capers, Dijon mustard

Insalata del benessere con miele d'alpeggio,

mele Granny Smith, pollo, noci Pecan, frutti di bosco

Wellbeing salad with spelled mountain honey,

Granny Smith apples, chicken, pecans, wildberries

Fritto di moscardini e gamberi su cremoso di lattughino di mare

Fried baby octopus and prawns on creamy sea lettuce

Carpaccio di vitello salsa tonnata con capperi di Pantelleria

Veal carpaccio with tuna sauce and Pantelleria capers

Tortino di Salmone e zucca / Salmon and pumpkin pie

Tradizionale Insalata Russa all'Europea / Russian Salad prepared in European Style

Roastbeef tradizionale all'inglese / Traditional English Roastbeef

Mini tartare di manzo uovo di quaglia e tartufo nero

Mini beef tartare, quail egg and black truffle

*Terrina di ortaggi del fattore / Farmer's vegetable terrine

Tacos Brasiliani di mango e gamberi / Mango and shrimp Brazilian tacos

Prosciutto cotto affumicato con riccioli di anatra, tenera insalatina

di campo e riduzione al Rossese e miele d'alpeggio

Smoked ham with duck curls, tender field salad

and Rossese reduction and alpine honey

Capesante con burrata d'Andria e melograno

Thinly with Andria burrata and pomegranate

Piatti Principali / Main dish

Risotto radicchio e Zola omaggio alla Tradizione Milanese
Radicchio and Zola risotto homage to the Milanese tradition

Ravioli di Chianina con Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Chianina ravioli with Parmigiano Reggiano and black truffle

Cannelloni Antica Ricetta con ricotta del fattore e teneri spinaci
Cannelloni Antica Recipe with farmer's ricotta and tender spinach

Ravioli fatti in casa con funghi, salsa di cacciagione in salsa al Barolo
Homemade ravioli with mushrooms, game sauce and Barolo sauce

Gnocchi di patate fatti in casa con porcini e ragù bianco
Homemade Potatoes Gnocchi with porcini mushrooms and white ragù

Ravioli di zucca di nostra produzione con delicata crema al tartufo
Pumpkin ravioli of our production with delicate truffle cream

Tagliolini con pesto di Prà e gamberi
Tagliolini with Prà pesto and prawns

Ravioli di bufala alla Sorrentina con pesto Ligure
Sorrento-style buffalo ravioli with Ligurian pesto

Filetto di manzo al Brunello di Montalcino radicchio Trevigiano e pancetta croccante
Beef fillet with Brunello di Montalcino radicchio Trevigiano and crispy bacon

Merluzzo tenero filettino con gambero kataifi al Pigato di Liguria
Tender cod fillet with kataifi shrimp with Pigato di Liguria

Dolcezze Natalizie / Xmas Sweetness

Delicato panettone Milanese con gelato alla Vaniglia
Grand Marnier oppure con cioccolato o zabaione
Delicate Milanese panettone with Grand Marnier vanilla ice cream
or with chocolate or eggnog

Tronchetto Natalizio al cioccolato fondente e nocciole piemontesi
Dark chocolate yule log with hazelnut

Sorbetto al frutto della passione con melograno e champagne
Passion fruit sorbet with pomegranate and champagne

Dolci Tradizionali / Sweet Temptations

Pavlova

Meringata

Apple Pie

Cheese Cake New York

Napoleon

Medovick

Tiramisù

Panna Cotta

Crema Catalana

Cream Caramel

Millefoglie al cioccolato / with chocolate

Millefoglie con crema e frutta fresca / with fresh fruit

Pandispagna con crema e frutti di bosco / with cream & Wildberrie

Pandispagna con crema e cioccolato / with cream & chocolate

Plum Cake all'Uvetta / Raisin Plum Cake

Sacher Viennese

Sacher di cioccolato bianco con mirtilli / White Choco and Wildberries

Torta alla Nutella / Cake

Foresta Nera / Wild forest

Torta al cioccolato / Choco cake

Gelati / Ice cream

Selezione di gelati dal nostro Maestro Pasticcere:

vaniglia, cioccolato, stracciatella, tiramisù, limone, pistacchio, fragola
banana, zenzero, amarena, malaga, melone (in stagione)

Selection of ice cream created by our Pastry Chef:

vanilla, chocolate ice cream with chocolate chip, tiramisù, lemon
pistachio, strawberry, banana, ginger, amarena, malaga, melon (on season)

PRESIDENTIAL SUITE

Una memorabile esperienza per una magica serata all'insegna della convivialità nella privacy della Super Suite con vista Mare
A memorable experience for a magical evening of conviviality in the privacy of the Super Suite with sea view

Allestimento Suite inclusivo di:
Albero di Natale con decorazione di palline e luci
Centrotavola sul tavolo da pranzo
Allestimento sul tavolino in salotto
Decorazioni sul tavolo all'ingresso
Ghirlanda sul camino

Classic set-up including:
Christmas tree with decoration of balls and lights
Centerpiece on the dining table
Set up on the coffee table in the living room
Decorations on the table at the entrance
Garland on the fireplace

Euro 600,00



Questo Natale scegliete un Voucher Spa per i vostri regali.

Potete scegliere un trattamento o un percorso Spa rigenerante o semplicemente l'importo da regalare che potrà essere speso nella Spa oppure presso tutti i punti vendita del Resort.
Regalate il benessere un regalo utile e gradito.

This Christmas choose a Spa Gift Voucher for your gifts.

You can choose a treatment or a regenerating Spa path or simply the amount to be given as a gift that can be spent in the Spa or at all the points of sale at the Resort.
Give well-being a useful and welcome gift.

Durante le festività la Grand Spa del Mare sarà aperta tutti i giorni, inclusi i festivi.

During all the Christmas time the Grand Spa del Mare will be open all days, including holidays.



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

#MYGHMRESORT #TASTEOFGHMRESORT #GHMRESORT.COM



@GrandHotel DelMare



@GRANDHOTELDELMARE

CITR 008008-ALB-0009 | CIN IT008008A10IUM3WG9

design

ctweb
creative studio

CTWEBSTUDIO.IT