
SASA SEKORANJA
ZA

GRAND
— PARK
HOTEL
ROVINJ

MAISTRA
Collection



GRAND HOTEL PARK



A GRAND CELEBRATION

Silvesterdinner Cenone di Capodanno

Cap Aureo
31.12.2023., ROVINJ

Eine 7-Gänge-Reise
Viaggio a sette portate

SNACKS / STUZZICHINI

DOMAINE KOQUELICOT – KONTEMPO 2014.
Nduja und Scampi Involtini, gesalzene Zitrone
Kuhbrühe mit Milch-Raviolo
Die beste Bloody Mary – fermentierte Tomaten –
unsere gereifte Tomatentarte
Rollè di 'nduja e scampi, limone sotto sale
Consommé di manzo, ravioli al latte
Il miglior Bloody Mary - pomodoro fermentato -
tart al pomodoro



DIE REISE / VIAGGIO

RADOVAN – CAPELETTO 2019. MAGNUM
Geräucherte Kartoffeln, Foie Gras und Trüffel,
fermentierter Honig – Brioche mit getrockneten Orangen
Patate affumicate, foie gras e tartufo, miele fermentato -
brioche con arancia essiccata

MATOŠEVIĆ – ZELENA GRIMALDA 2020. MAGNUM
Sautierter Tintenfisch, in Rinderfett langsam geröstete Zwiebeln,
unsere gesalzene Entenkrokette
Seppia saltata, cipolla cotta a fuoco dolce nello strutto di manzo,
le nostre crocchette d'anatra al sale

KRIŽ – GRK 2020.
Im Heu gebackenes Kalbsbries, Mandel-Velouté,
weißer Trüffel und Oscietra
Animelle cotte nel fieno, vellutata di mandorle, tartufo bianco e oscietra

KORAK – CHARDONNAY 2016.
Risotto - unser Spaziergang durch den Wald – klassisch zubereitet,
Pilze, Wacholder und Kiefer – Veli Jože
Risotto ai prodotti del bosco - preparato in modo classico, funghi,
bacche di ginepro e pino - Veli Jože

ANTUNOVIĆ TURK – GRAŠEVINA 2017.
Steinbutt Milanese – eine Schüssel mit Meeresschnecken,
geschmortem Lauch, geröstetem Zitronenschaum
Turbot Milanese – terrina di lumache di mare, porro in padella,
mousse di limone arrosto

MEDEA – PUNTA GRECA 2018. JEROBOAM
Taube – gegrillt und mit Gänsefett bestrichen, Confit,
Apfel- und Trüffel-Wellington, Demiglace
Piccione - alla griglia, coperto di grasso d'oca, confit,
Wellington con mele e tartufo, demiglace

BENVENUTI – SAN SALVATORE MUŠKAT 2017.
Festtagskuchen
Torta delle feste