UNAHOTELS

Hotel Varese



A TAVOLA PER LE FESTE

Menù · Natale 2026

OGNI OCCASIONE MERITA LA SUA ATMOSFERA

Le festività sono l'occasione ideale per ritrovarsi, condividere i traguardi raggiunti e brindare a nuovi successi.
UNAHOTELS Varese è la cornice perfetta per trasformare pranzi e cene aziendali in momenti speciali, grazie a un ambiente elegante e contemporaneo, un'ospitalità attenta e una proposta gastronomica che valorizza i sapori della tradizione italiana.

Il Ristorante Derby, insieme agli spazi versatili della struttura, offre diverse soluzioni per accogliere eventi aziendali, dalle cene più raffinate ai buffet conviviali, con proposte pensate per soddisfare esigenze e occasioni differenti.

Ogni evento può essere personalizzato nella scelta del menù, negli allestimenti e nell'organizzazione, con la possibilità di arricchire l'esperienza con intrattenimento musicale e servizi dedicati.
Un team di professionisti accompagnerà ogni fase dell'organizzazione, curando ogni dettaglio per garantire un evento all'altezza delle vostre aspettative.







MENÙ A BUFFET

01. IL BUFFET DELLE FESTE

FORMULA BUFFET · MINIMO 40 PERSONE

€ 42 / PERSONA

ANGOLO DELLE VERDURE AUTUNNALI E INVERNALI, A BASE DI:

- Zucca trifolata| Verza marinata| Crauti rossi al vino| Cuori di carciofo ripieni| Zuppa di porri| Broccoli gratinati| Radicchio con guanciale e castagne

SELEZIONE DI SFIZIOSITÀ, CON:

- Parmigiana
- Gâteau di patate
- Assortimento di rosticceria mista

PRIMI PIATTI

- Risotto alle pere e taleggio
- Lasagnette vegetariane

SECONDI PIATTI

- Arista al forno alle erbe aromatiche
- Fesa di tacchino agli agrumi

CONTORNI

- Patate al forno
- Tris di verdure crude

DESSERT

- Finger di tiramisù
- Zuppa inglese
- Piccoli assaggi di frutta fresca

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (1 bottiglia ogni 4 persone)

02. GRAN BUFFET DELLE FESTE

FORMULA BUFFET CON APERITIVO DI BENVENUTO
· MINIMO 40 PERSONE

€ 50 A PERSONA

WELCOME DRINK

- Calice di Prosecco o cocktail analcolico
- Angolo delle verdure autunnali e invernali con:

Zucca trifolata al profumo di timo | Caponata | Cuori di carciofo gratinati
Broccoli insabbiati | Radicchio con guanciale e castagne

- **SELEZIONE DI VERDURE FRESCHE**

Pomodorini | Radicchio di Castelfranco | Cetrioli | Finocchi | Verza croccante

L'ANGOLO DELLE SFIZIOSITÀ

- Manzo affumicato con radicchi di campo e scaglie di Grana
- Gâteau di patate
- Torta pasqualina
- Vitello tonnato
- Quiche Lorraine
- Insalata di farro con verdure croccanti e straccetti di pollo

PRIMI PIATTI

- Lasagnette alla ligure
- Sedani alla norma

SECONDI PIATTI

- Arista al forno alle erbe aromatiche
- Fesa di tacchino alla mela verde

CONTORNO

Patate parigine al burro nocciola

DESSERT

- Finger di tiramisù
- Bignè al cioccolato
- Piccoli assaggi di frutta fresca

BEVANDE INCLUSE

- Calice di Prosecco o analcolico di benvenuto
- Acqua minerale
- Vino della casa (una bottiglia ogni quattro persone)
- Coffee station dedicata

03. BUFFET DELLE FESTE

FORMULA BUFFET · MINIMO 40 PERSONE

€ 42 A PERSONA

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo affumicato con trittico di verdure croccanti

PRIMO PIATTO

ortelli di patate al ragù bianco

SECONDO PIATTO

Fesa di tacchino alle castagne con patate novelle

DESSERT

Tortino al cioccolato su crema inglese

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (1 bottiglia ogni 4 persone).
- Caffè



MENÙ SERVITI

01. TRADIZIONE E GUSTO

MENÙ SERVITO · PROPOSTA DI TERRA

€ 48 / PERSONA

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo affumicato con trittico di verdure croccanti

PRIMO PIATTO

ortelli di patate al ragù bianco

SECONDO PIATTO

Fesa di tacchino alle castagne con patate novelle

DESSERT

Tortino al cioccolato su crema inglese

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (1 bottiglia ogni 4 persone).
- Caffè

02. IL PIACERE DELLA TRADIZIONE

MENÙ SERVITO · SAPORI DELLA TRADIZIONE

€ 48 / PERSONA

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto e pecorino

PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate alla sorrentina

SECONDO PIATTO

Stracotto ai funghi con purè di patate

DESSERT

Bignè al cioccolato

BEVANDE INCLUSE

Acqua minerale
vino della casa (1 bottiglia ogni 4 persone).
Caffè

03. TRADIZIONE E GUSTO

MENÙ SERVITO

€ 48 A PERSONA

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto e pecorino

PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate alla sorrentina

SECONDO PIATTO

Stracotto ai funghi con purè di patate

DESSERT

Bignè al cioccolato

BEVANDE INCLUSE

Acqua minerale
vino della casa (1 bottiglia ogni 4 persone).
Caffè

04. SAPORI D'INVERNO

MENÙ SERVITO

€ 48 A PERSONA

ANTIPASTO

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di gorgonzola e salsiccia

PRIMO PIATTO

Casoncelli cacio e pepe con guanciale croccante

SECONDO PIATTO

Ossobuco con gremolada e tortino di polenta

DESSERT

Tiramisù al tè nero

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (una bottiglia ogni quattro persone)
- Caffè

05. SAPORI DI MARE

MENÙ SERVITO

€ 56 A PERSONA

ANTIPASTO

Veli di salmone con finocchi e arance

PRIMO PIATTO

Risotto agli scampi

SECONDO PIATTO

Filetto di branzino in crosta di patate su crema di zucca

DESSERT

Semifreddo all'ananas

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (una bottiglia ogni quattro persone)
- Caffè

06. ELEGANZA A TAVOLA

MENÙ SERVITO

€ 60 A PERSONA

ANTIPASTO

Battuta di manzo con uovo barzotto

PRIMO PIATTO

Paccheri alla norcina

SECONDO PIATTO

Carré di vitello al forno con involtini di asparagi

DESSERT

Millefoglie scomposta

BEVANDE INCLUSE

- Acqua minerale
- Vino della casa (una bottiglia ogni quattro persone)
- Caffè

Informazioni e personalizzazioni
Tutte le proposte gastronomiche possono essere personalizzate in base alle esigenze dell'azienda, con possibilità di concordare variazioni ai menù, allestimenti dedicati, aperitivi di benvenuto e soluzioni di intrattenimento.

Servizi aggiuntivi: eventuali richieste extra, selezioni di vini differenti, ulteriori consumazioni e intrattenimento saranno oggetto di quotazione personalizzata.
Eventuali allergie, intolleranze ed esigenze alimentari specifiche dovranno essere comunicate in fase di organizzazione.

CONTATTA IL NOSTRO TEAM

sales@unahotelsvarese.com

+39. 0332466911