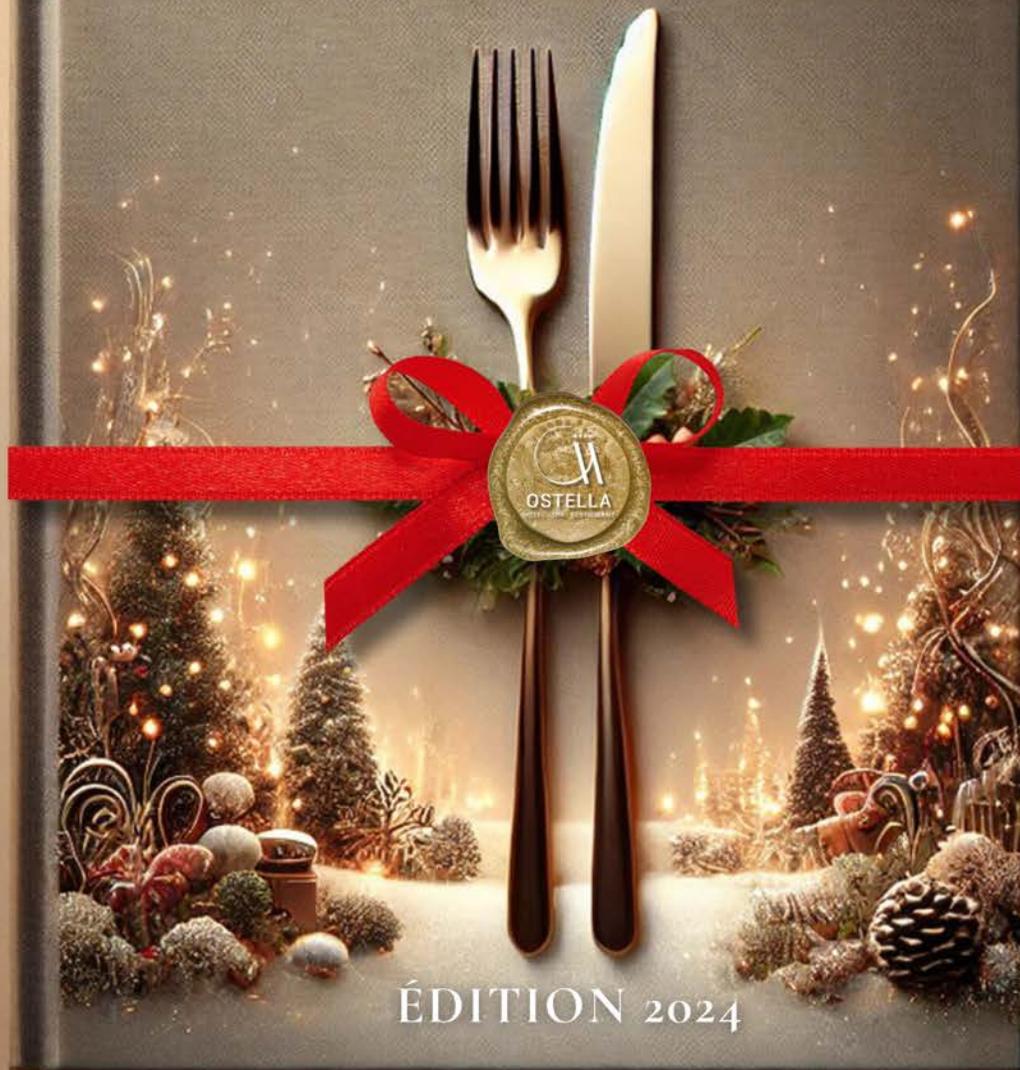


Célébrations à l'Ostella

Les fêtes de fin d'année



ÉDITION 2024

Sommaire

Chapitre I : prélude

Chapitre II : autour du Fucone

Chapitre III : les menus service à table

Chapitre IV : les forfaits boissons

Chapitre V : pour agrémenter votre soirée



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

04 95 30 97 70

restaurant@hotel-ostella.com

Chapitre I : prélude

Il était une fois...

Les Éblouissantes Fêtes de l'Ostella !

VOTRE ÉVÉNEMENT SUR-MESURE POUR UNE FIN D'ANNÉE
VÉRITABLEMENT INOUBLIABLE !

Offrez à vos équipes ou partenaires une expérience
culinaire sur-mesure,
dans une ambiance festive et raffinée,
idéale pour célébrer la fin d'année.

Notre restaurant vous propose des événements
personnalisés qui marqueront les esprits, alliant
gastronomie et convivialité,
pour des moments de partage inoubliables.

Autour d'un cocktail dinatoire ou d'un dîner assis,
laissez-vous emporter par l'excellence de l'Ostella...

Chapitre 11 : Autour du fucone

Accueil nustrale autour du fucone

Réunissez-vous autour du feu, dans une ambiance conviviale où les rires s'envolent. Les spécialités corses, grillées et savoureuses, s'invitent au partage. Les flammes dansent, les verres se lèvent, et les liens se renforcent dans ce moment simple et chaleureux entre collègues.

Buffet Show-cooking à partager

Pulenta di castagna , Figatelli, Miggliacioli, Beignet,
Velouté de butternut, Oeuf mayo Boutargue,
Panier gourmand de légumes frais, Sauce maison
délicieusement parfumée.

25€ tte par personne

(hors boissons)

Chapitre 11 : Autour du fucone

Le buffet de l'écailler

en option

Plateau de fruits de mer d'exception :

Huîtres fraîches, Crevettes roses et grises,
et Bulots savoureux."

+20€ tte par personne

(hors boissons)

Chapitre 11 : Autour du fucone

Cocktail dinatoire

Choix à faire parmi les propositions suivantes :

(16 pièces salées + 4 pièces sucrées par personne)

VERRINES

Tartare de saumon crème, Crevette au guacamole,
Chair de crabe délicate, Salsa de tomates fraîches
et un Guacamole onctueux

BOUCHÉES

Ceviche de daurade, ceviche de St Jacques,
Tataki de bœuf, Tataki de thon,
mini Quiche, Carpaccio d'espardon, Coppa, Lonzu,
Saucisse, Tomme Corse et confiture de Figue, Navette
de Saumon Fumé, mini Croque-Monsieur à la Truffe,
mini Burger Foie Gras, Stracciatella crémeuse
accompagnée de Tomates fraîches et d'un Pesto parfumé

Chapitre 11 : Autour du fucone

BROCHETTES

Crevettes et ananas juteux, Bœuf Kefta aux épices,
Volaille aux épices douces, Magret de canard,
Yakitori poulet, Yakitori bœuf

PIÈCES SUCRÉES

Crème brûlée, Mousse au Chocolat, Tarte Citron
déstructurée, Panna cotta vanille, Assortiment de mini
Tartes variées, Fruits frais tranchés

69€ tte par personne

(hors boissons)

Chapitre III : les menus service à table

Menu tradition

(en 3 services)

ENTRÉES

Velouté de Saison aux Éclats de Châtaigne, Finesse
d'Huile de Noisette

ou

Œuf parfait et crème de tomme Corse

PLATS

Suprême de Volaille Croustillant, Pommes Fondantes
Parfumées au Thym

ou

Pavé de Saumon Label Rouge, Légumes de Saison et
Beurre Blanc Velouté

DESSERTS

Pavlova aux Fruits Exotiques, Légèreté Tropicale

ou

Forêt Noire Traditionnelle, Gourmandise Chocolatée

39€ tte par personne

(hors boissons)

Chapitre III : Les menus service à table

Menu de Gala

(en 3 services)

ENTRÉES

Velouté de Butternut et Foie Gras

ou

Œuf Cocotte à la Truffe, Plaisir Gourmand et Parfumé

ou

Raviole de Saumon Fumé, Espuma Aérienne

PLATS

Gambas Flambées au Pastis, Risotto Onctueux au Parmesan

ou

Magret de Canard, Réduction à l'Orange, Mille-Feuilles de
Pommes de Terre

ou

Risotto Crémeux au Parmesan, Éclats de Graines de Courge

DESSERTS

Assortiment de Bûches Festives,

Service à l'Anglaise Raffiné

49€ tte par personne

(hors boissons)

Chapitre III : Les menus service à table



(en 4 services)

ENTRÉES

Terrine de Foie Gras Maison, Chutney Gourmand de Saison

ou

Œuf Cocotte à la Truffe, Plaisir Gourmand et Parfumé

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au Citron Vert, Fraîcheur et
Zeste d'Élégance

PLATS

Filet de Saint-Pierre Rôti aux Herbes, Harmonie de
Légumes de Saison

ou

Délice de Filet de Bœuf, Truffe et Pommes de Terre
Fondantes, Infusion de Thym

ou

Raviole Corse au Brocciu, Nuage de Menthe Fraîche

Chapitre III : Les menus service à table

ASSORTIMENT RAFFINÉ DE FROMAGES

Tomme Corse,
Casarone de Chèvre,
Confiture de Figue d'Exception

DESSERTS

Assortiment de Bûches Festives,
Service à l'Anglaise Raffiné,
Illuminé par les Lueurs Scintillantes des Feux de Bengale

70€ tte par personne
(hors boissons)



Chapitre iv : Les forfaits boissons

Forfait Boissons

FORFAIT BOISSONS PLAISIR

1 apéritif (Mattei Spritz, Muscat pétillant, vin, bière
ou sodas)

+ ¼ de vin par personne

+ ½ btle d'eau minérale

+17€ tte par personne

FORFAIT BOISSONS PRESTIGE

2 apéritifs (Mattei Spritz, Muscat pétillant, vin, bière
ou sodas)

+ ½ de vin par personne

+ ½ btle d'eau minérale

+33€ tte par personne

FORFAIT CHAMPAGNE

2 coupes de champagne Mumm Cordon rouge

+26€ tte par personne

Chapitre v : Pour agrémenter votre soirée

Animations de soirée

SOIRÉE AVEC DJ

Ambiance festive garantie, pour faire danser vos
invités dans une atmosphère vibrante...

400€ tte

CHANT CORSE

Une ambiance unique et captivante qui laissera un
souvenir inoubliable...

600€ tte

MAGICIEN

Faites vivre à vos invités une expérience magique
inoubliable avec un spectacle de magie captivant.
Entre illusions, tours de cartes, notre magicien saura
surprendre et émerveiller vos convives...

600€ tte