



HOTEL
PRINCIPE DI SAVOIA
MILANO

Dorchester Collection

Principe Summer High Tea

La nostra interpretazione estiva del tè delle cinque.

Desideravamo creare per voi qualcosa di unico: ed ecco quindi il tradizionale tè delle cinque in una veste tutta milanese, dove i dolci della tradizione locale si inseriscono perfettamente in un'esperienza di profumi e sapori tra le più amate al mondo.

La Via del tè propone per questa speciale composizione, tre diverse tipologie di tè: nero, alla menta e alle fragoline di bosco.

Lo champagne *Veuve Clicquot Ponsardin Brut*, fresco e profumato, è un abbinamento originale e assolutamente perfetto alla sbrisolona milanese con farina di mais e frutta secca, servita con crema pasticcera alla vaniglia.

Il plumcake glassato al limone di Sorrento e la piccola pasticceria di fragole e lamponi sono una delizia per il palato.

E non poteva mancare la proposta salata, con piccoli e raffinati sandwich preparati dal nostro executive chef.

La degustazione

La selezione di sandwiches freschissimi dalla nostra cucina, sono il modo migliore per iniziare l'esperienza.

A seguire, vi suggeriamo le porzioni di sbrisolone ancora fragranti di forno, da gustare con la crema pasticcera alla vaniglia...e poi largo alla selezione di pasticceria e al plumcake al fresco aroma di limone.

Per una perfetta conservazione

Le sbrisolone possono essere mantenute in ambiente secco.

La crema, i plumcakes, i pasticcini e i sandwiches devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 4° e mantenuti a temperatura ambiente per 5 minuti prima di essere consumati.