



Le festività 2017

Menù a buffet

***Mini flan di zucca e gorgonzola
Polpettine di riso con zafferano, mozzarella e acciughe
Quadrucchi di quiche ai formaggi e spinacino
Radicchio spadone gratinato al formaggio ubriaco
Sacchetti di sfoglia ai funghi e cotto di Praga
Sigari di melanzane e di bresaola con mousse alla ricotta***

***Gratin di garganelli con crumble di castagne
stufate al cabernet e crema Tomino***

Dessert

***Tortini con pere e cioccolato su zabaione al marsala
Pandoro e panettone della tradizione natalizia***

***Caffè espresso
Vini bianchi e rossi doc Veneto
Acqua minerale***

€ 19,00 p.p. (con una presenza minima garantita di: 30 persone)

€ 23,00 p.p. (con una presenza minima garantita di: 15 persone)



Le festività 2017

Antipasto

Pasticcetto di mais con chiodini e taleggio su sopressa scottata

Primo

Risotto al radicchio spadone marinato al raboso

Secondo

***Tacchinella farcita con melograno e bacon
accompagnata da cardi al latte***

Dessert

***Panna cotta alla vaniglia con dressing all'arancio e pistacchio
Pandoro e panettone della tradizione natalizia***

Caffè espresso

Vini bianchi e rossi doc Veneto

Acqua minerale

€ 27,00 per persona

€ 24,00 p.p. (con una presenza minima garantita di: 20 persone)



Le festività 2017

Antipasto

***Cestino di fillo con battuta di porcini, zucca
e monte Veronese su fonduta profumata al tartufo***

Bis di Primi

***Crespella con farcia di pere ed erborinato "Queso de Valdèon"
Risotto ai finferli stufati al dragoncello e Prosecco d.o.c.g***

Secondo

Petto d'oca agli agrumi scaloppati su crema di piselli trifolati

Dessert

***Tiramisù della casa al Baileys
Pandoro e panettone della tradizione natalizia***

***Caffè espresso
Vini bianchi e rossi doc Veneto
Acqua minerale***

***€ 32,00 per persona
€ 29,00 p.p. (con una presenza minima garantita di: 20 persone)***



Le festività 2017

Antipasto

Mousse di scampi con salsa spumosa alle erbe verdi

Primo

Risotto con coda di rospo soutè mantecato al taleggio

Secondo

Rollè di rombo con spadone e parmigiano su crema inglese salata

Dessert

***Mousse di cioccolato al peperoncino
Pandoro e panettone della tradizione natalizia***

***Caffè espresso
Vini bianchi e rossi doc Veneto
Acqua minerale***

***€ 38,00 per persona
€ 34,00 (con una presenza minima garantita di: 15 persone)***

SEGUICI SU

