



COFFEE BREAK

Proposta A

(€ 8.00)

Caffè

Frolle “natalizie”

Cioccolata calda / Acqua

Proposta B

(€ 14.00)

Caffè

Frolle “natalizie”

Pandoro e Panettone con crema inglese

Sfoglione salate

Cioccolata calda / Vin brulè / Acqua





LUNCH BUFFET

(€ 35.00 vino escluso)

- ✦ Torte salate friarielli e caciocavallo / patate e verza
- ✦ Soppressa Veneta e Monte Veronese d'Allevio serviti
con composta e gelatina
- ✦ Panettone gastronomico, robiola, speck e insalatina mix
- ✦ Riso Vialone Nano, rape rosse, caprino e frutta secca
 - ✦ Lonzetto di Maiale, albicocche e fichi secchi
con salsa al Marsala
- ✦ Assortimento di insalate e crudità di stagione
 - ✦ Macedonia di frutta
 - ✦ Tronchetto di Natale





LUNCH/DINNER

*(3 portate a scelta a €50.00/4 portate ad € 62.00,
entrambi con bevande incluse)*

Proposta C)

- ✦ Entrée di benvenuto
- ✦ Crudo di Soave, insalatina di campo, ceci alla paprika e salsa Teriyaki
- ✦ Agnoli alla faraona, fonduta di Monte Veronese e sugo di arrosto
- ✦ Filetto di maiale, mela, tortina di patate e cavolo rosso
- ✦ Tre cioccolati di “NATALE”

Proposta D)

- ✦ Entrée di benvenuto
- ✦ Trota salmonata affumicata, misticanza, fiori eduli ed emulsione al miele limone
- ✦ Riso, rape rosse, salmerino caramellato, caprino e aglio nero
- ✦ Lucioperca, morbido di patate viola e mayo “veg”
- ✦ Delizia al caramello





*APERICENA A TEMA NATALE DA ABBINARE A
BIRRA/VINO (€ 50,00 A PERSONA)*

Grissini sfiziosi e prosciutto crudo
Vol au vent, mousse al salmone affumicato, aneto e pistacchio
Profiterols salato, caprino e cotto alle erbe
Chorizo e Speck trentino serviti con pinsa romana
Arancini di riso al ragù
Involtini "primavera"
Operà con composta di arance
Sfoglie prosciutto e formaggio
Hummus di ceci al cumino e pinzimonio di verdure
Olive verdi giganti

— ♦ —
Un primo a scelta tra:
Tortellini in brodo
Cannelloni di pasta fresca all'uovo al ragù delle feste (carne)
Paccheri al "Salmone"

— ♦ —
Panettone/Pandoro e sfiziosità dolci di Natale

