

LE PROPOSTE DI NATALE 2018 PER LE AZIENDE

PROPOSTA 1

BENVENUTO DELLA CUCINA

SALMONE MARINATO, INSALATINA DI ARANCIA E FINOCCHI

RISO SELEZIONE CARNAROLI MANTECATO AL RADICCHIO, FONDENTE DI CAPRINO E LIME

FARAONA FARCITA DI NOCI E CIME DI RAPA, PUREA DI PATATE E MOSTRARDA ALLA FRUTTA

IL PANETTONE ALLA MELA
CHEF GIANCARLO MORELLI

EURO 75,00
INCLUDE ACQUA, CAFFÈ, SERVIZIO
INCLUDE ABBINAMENTO VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA CANTINA (UNA BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

PROPOSTA 2

BENVENUTO DELLA CUCINA

OTTAVI DI CARCIOFI, PETTO DI FARAONA AFFUMICATO, SALSA AL BURRO DI MALGA

RISO SELEZIONE CARNAROLI MANTECATO ALLA ZUCCA, ZENZERO E ZAFFERANO

ARROSTO DI BIANCOSTATO DI MANZO, BROCCOLO ROMANO E SPINACINO CROCCANTE

IL PANETTONE ALLA MELA
CHEF GIANCARLO MORELLI

EURO 80,00
INCLUDE ACQUA, CAFFÈ, SERVIZIO
INCLUDE ABBINAMENTO VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA CANTINA (UNA BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)



PROPOSTA 3

BENVENUTO DELLA CUCINA

VELLUTATA DI CAVOLFIORE, ARANCIA CANDITA E CALAMARO ALLA GRIGLIA

TERRINA DI VERDURE, SALSA LEGGERA ALLA BAGNACAUDA

RISO SELEZIONE CARNAROLI MANTECATO ALLA RICOTTA DI BUFALA LEGGERMENTE
AFFUMICATA, GAMBERO ROSSO, COLATURA DI ALICI E TARTUFO NERO

SCALOPPA DI BRANZINO IN GUAZZETTO, CARCIOFI CONFIT E MANDARINO

IL PANETTONE ALLA MELA
CHEF GIANCARLO MORELLI

EURO 95,00
INCLUDE ACQUA, CAFFÈ, SERVIZIO
INCLUDE ABBINAMENTO VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA CANTINA (UNA BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

SIAMO A DISPOSIZIONE PER RENDERE UNICI I VOSTRI EVENTI DI NATALE :

PERSONALIZZAZIONE E STAMPA DI MENU CON LOGO AZIENDALE

CONFEZIONAMENTO PICCOLI CADEAUX PER I VOSTRI OSPITI

CONFEZIONAMENTO SCATOLE REGALO CON I PRODOTTI
SELEZIONATI DALLO CHEF GIANCARLO MORELLI

