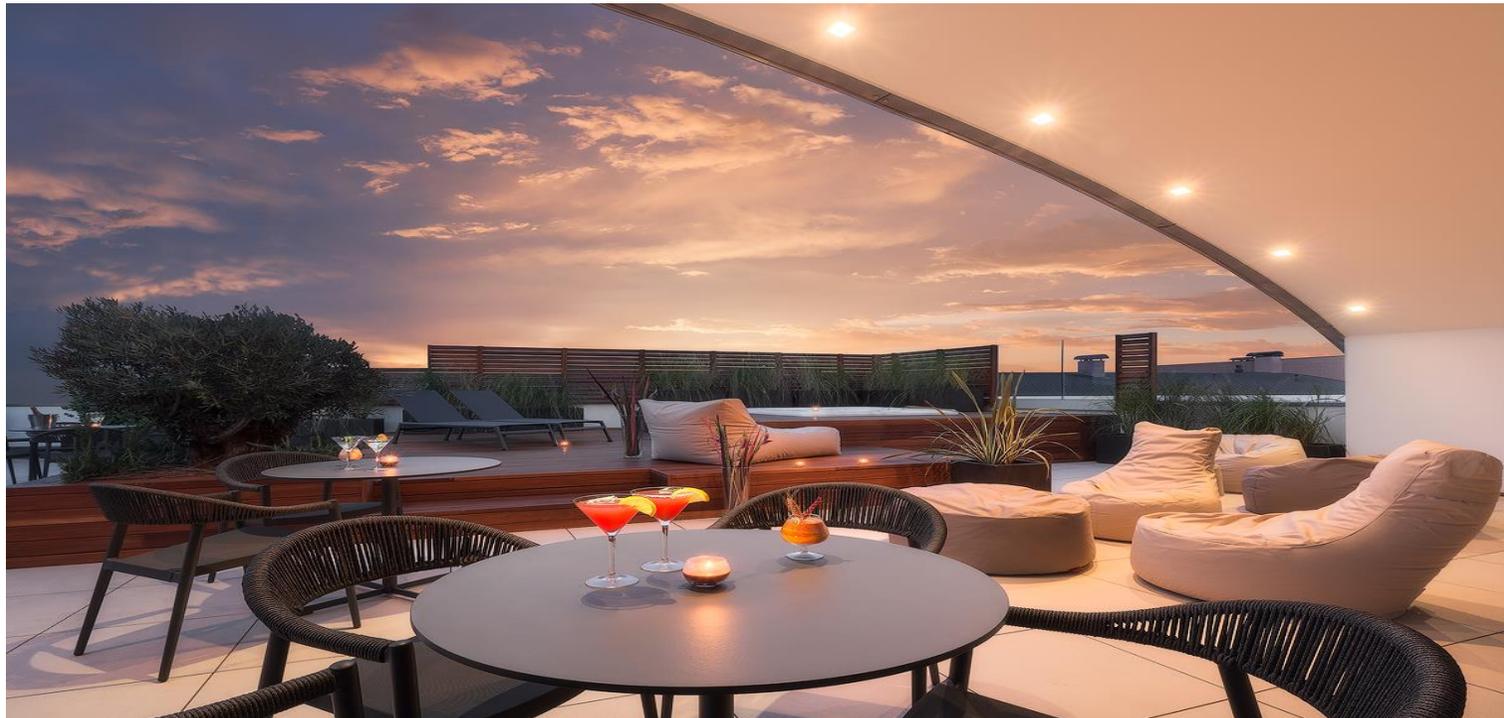




Banqueting Folder

AUTUNNO INVERNO 2021-2022





COFFEE BREAK 1

€ 8

Caffè americano e Nespresso

Selezione di tè e infusi

Succhi di frutta

Acqua gassata e naturale

Assortimento di biscotteria secca

Selezione di pasticceria (al mattino)

Pizzette (al pomeriggio)

COFFEE BREAK 2

€ 10

Caffè americano e Nespresso

Selezione di tè e infusi

Succhi di frutta

Acqua gassata e naturale

Torte della casa

Assortimento di biscotteria secca

Selezione di pasticceria (al mattino)

Focaccia farcita (al pomeriggio)

PAGINA 2

APERITIVI



APERITIVO 1

€ 18

Vitello tonnato

Crostini con squacquerone e crudo croccante

Salmone marinato e leggermente affumicato in casa

Scaglie di Grana Padano

Mini tigelle farcite

Tortellino fritto con crema di parmigiano

Prosecco

Succhi di frutta

Acqua

APERITIVO 2

€ 22

Un primo caldo

Riso rosso e gamberi

Torte salate

Tagliere di salame e mortadella con piadine

Voul-vant di polenta con funghi

Erbazzone reggiano

Crema di zucchine e scampi

Mini cono al pesto con philadelphia e
tartare di salmone

Prosecco

Succhi di frutta

Acqua

PAGINA 3

BUFFET (minimo 10 persone massimo 20)



BUFFET 1 € 27

Antipasti:

Erbazzone reggiano
Salmone marinato all'aneto e leggermente affumicato
Tagliere di mortadella e grana

Un primo piatto a scelta tra:

Orecchiette con cime di rapa e salsiccia
Strozzapreti con melanzane, pomodorini e ricotta salata
Fiocchetti ripieni di gorgonzola con crema di radicchio e noci
Mezze maniche con calamari e mazzancolle

Un secondo piatto a scelta tra:

Straccetti di manzo con radicchio brasato e aceto balsamico
Carrè di maiale cotto a bassa temperatura al latte e rosmarino
Mini hamburger di carne bianca
Filetto di orata in crosta di verdure

Contorni:

Insalata mista
Patate al forno
Cesto di pane
Dolce del pasticciere
Acqua e caffè

PAGINA 4



BUFFET 2 € 30

Antipasti:

- Tagliere di crudo e squacquerone
- Peperone e porri arrosto con salsa all'acciughe
- Quiche salata alle verdure
- Carpaccio di pesce spada affumicato con legno di faggio

Due primi piatti a scelta tra:

- Risotto con funghi e salsiccia
- Paccheri con ragù di crostacei
- Cappellacci di zucca con fonduta di taleggio e guancialetto croccante
- Maccheroncini al torchio con broccoli e parmigiano

Un secondo piatto a scelta tra:

- Millefoglie di porri, patate e funghi
- Reale di vitello cotto a bassa temperatura
- Cappello del prete brasato al sangiovese
- Rana pescatrice gratinata con pomodorini e olive

Contorni:

- Caponata di verdure
- Patate al forno
- Cesto di pane
- Dolce del pasticciere
- Acqua e caffè

PRANZO SERVITO



PRANZO SERVITO 1 € 28

2 portate a scelta + dessert

Antipasti:

Tartare di salmone di marinato con sfoglia salata e miele e julienne di verdure

Tortino di broccoli con crema di parmigiano e sfoglia di pane carasau

Girello di manzo cotto a bassa temperatura con brunoise di verdure e salsa verde

Primi:

Lunette al tartufo con crema di porro e guanciale

Garganelli al salmone e profumo di limone

Gnocchi con crema di zucca, gorgonzola e semi di papavero

Secondi:

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con patate al forno

Filetto di orata ai pomodorini, olive nere e capperi con dadolata di verdure alla menta

Guancia di manzo brasata con purè di patate al burro e cipolla in agrodolce

Un dessert a scelta tra:

Mousse al pistacchio con salsa al cioccolato

Torta tenerina con crema inglese

Macedonia di frutta con gelato alla vaniglia

*

Acqua e caffè

PAGINA 6



PRANZO SERVITO 2 € 30

2 portate a scelta + dessert

Antipasti:

Insalata di polpo e patate con emulsione di pomodorini

Carpaccio di manzo con crudità di verdure e salsa alle erbe

Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata

Primi:

Raviolo ai funghi porcini con crema di Parmigiano Reggiano

Lasagna alla bolognese

Raviolo di borragine con pomodoro fresco

Un secondo a scelta tra:

Controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura con sale Maldon e radicchio trevigiano brasato

Cotoletta di vitello alla petroniana con patate al forno

Rana pescatrice gratinata con pomodorini e olive e julienne di verdure

Un dessert a scelta tra:

Bavarese al caffè con crema inglese alla nocciola

Tiramisù

Tortino caldo al cioccolato fondente con salsa ai frutti di bosco

Acqua e caffè

PAGINA 7



PRANZO SERVITO 2 € 32

2 portate a scelta + dessert

Antipasti:

Tartare di manzo con tuorlo fritto, cipolla caramellata e erba cipollina

Carpaccio di tonno affumicato con ricotta all'arancia

Tagliere con Mortadella Bologna IGP, salame felino, squacquerone e Parmigiano Reggiano

Primi:

Paccheri con pesce spada, pomodorini e olive taggiasche

Tortellini in brodo di cappone

Risotto con broccoli, taleggio e pane croccante

Un secondo a scelta tra:

Tagliata di manzo irlandese con dadolata di verdure al burro

Polpo scottato con crema di fagioli e verdure

Brasato di manzo con patate e cipolle

Un dessert a scelta tra:

Zuppa inglese

Tiramisù

Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato

Acqua e caffè



CENA DI GALA 1

€ 34

Tartare di manzo con tuorlo fritto e polvere di capperi e
cipolla rossa in agrodolce

Risotto alla zucca e gorgonzola

Brasato di manzo con purè di patate e
cipolle agrodolce

Millefoglie con crema chaintilly, pere e cioccolato

Acqua e caffè

CENA DI GALA 2

€ 35

Carpaccio di salmone marinato con lamponi e
insalatina di finocchio

Ravioli di scampi e bisque e pomodorini

Trancio di ombrina alla griglia con spuma di topinambur
e spinacio fresco

Cheesecake ai frutti di bosco

Acqua e caffè



CENA DI GALA 3

€ 36

Salumi e formaggi di tradizione bolognese con crescentine dello chef e mostarde di frutta

Tortellini in brodo, *oppure*

Lasagne verdi alla bolognese

Cotoletta di vitello alla petroniana
con patate al forno

Zuppa inglese tipica bolognese

Acqua e caffè

CENA DI GALA 4

€ 38

Gambero in tempura con maionese agli agrumi e spinacino

Risotto con cozze e crema di fagioli

Calamaro ripieno con scarola saltata e pomodorini

Tortino caldo al cioccolato fondente con
quenelle di gelato alla panna e frutti rossi

Acqua e caffè

PAGINA 10



CENA DI GALA 5

€ 40

Roastbeef di petto d'anatra leggermente affumicato
su letto di patate e vinaigrette al misto di pepe

Tortello di chianina e cardoncelli con
fondo di vitello e tartufo

Carrè di agnello
con carciofi scottati e patata al burro

Bavarese al caffè con salsa al cioccolato
e gelato alla panna

Acqua e caffè

CENA DI GALA 6

€ 45

Polpo scottato crema di topinambur,
maionese alla paprika, pomodorini e olive

Riso rosa verelè con pesto di zucchine e basilico e
carpaccio di gambero agrumato

Trancio di ricciola con spinacino,
spuma di patate e olive taggiasche e maionese al pomodorino

Frolla alla vaniglia con pere e mousse al fondente

Acqua e caffè

PAGINA 11