



★★★★★
Hotel & Resort

PROPOSTE DI MENU' PER CENE DI GALA

MENU NR. 1

Flûte di Spumante brut
Cocktail
Spremute di agrumi
Canapes assortiti
Crostini caldi al prosciutto e formaggio
Pizzette al pomodoro
Mazzancolle al sale
Salmone e spada affumicati
Soufflé di tagliatelline con funghi prataioli e formaggio emmenthal
Filetto di sogliola al prosecco di conegliano
Petto di faraona salsa al vino rosso
Bouquets di legumi
Cocktail di frutta esotica in cornice di crema chantilly
Caffe', cioccolatini

Vini bianchi e rossi in abbinamento

MENU NR. 2

Flûte di Spumante brut
Cocktail
Spremute di agrumi
Canapes assortiti
Crostini caldi al prosciutto e formaggio
Pizzette al pomodoro
Acquadelle fritte
Fagottini di speck con robiola alle erbe
Prosciutto di Parma e crudité
Tortelloni di ricotta e spinaci con ragout di anatra
Bianco di branzino in crosta di funghi prataioli e patate al fiammifero
Nocette di agnello al timo
Spicchi di patate al rosmarino
Pomodorino gratinato alla provenzale
Torta di ricotta in salsa di lamponi
Caffe', spumini al cocco

Vini bianchi e rossi in abbinamento



★★★★★
Hotel & Resort

MENU NR. 3

Flûte di Spumante brut
Cocktail
Spremute di agrumi
Canapes assortiti
Crostini caldi al prosciutto e formaggio
Pizzette al pomodoro
Acquadelle fritte
Piccoli bouquets di pesce
Assortimento di delizie del nostro mare
Riso mantecato ai carciofi
Carre' di vitello al tartufo nero
Legumi di stagione
Composizione di frutta di stagione con gelato al limone e salsa lamponi
Piccola pasticceria
Caffe'
Vini bianchi e rossi in abbinamento

MENU NR. 4

Flûte di Spumante brut
Cocktail
Spremute di agrumi
Canapes assortiti
Crostini caldi al prosciutto e formaggio
Pizzette al pomodoro
Crocchette di pesce
Insalata di mazzancolle
Riso mantecato alla milanese
Filetto di manzo al pepe verde
Legumi di stagione
Mousse al cioccolato in salsa alla vaniglia
Piccola pasticceria

Caffe'
Vini in abbinamento