

## **PROPOSTE CENA AZIENDALE**

**Per un numero minimo di 10 persone**

In riferimento alla Sua gentile richiesta, siamo a comunicare nostra disponibilità e sottoporre ns. proposte menu

### **PROPOSTA MENU N° 1**

**APERITIVO : VISITA ALLA CANTINA oppure IN TERRAZZA ALL'ESTERNO**  
con degustazione vini, cocktail analcolico e sfiziosità

#### **ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO:**

Millefoglie salata e scomposta farcita con misto bosco di funghi con fonduta di Monte Veronese e prosciutto crudo di Langhirano

#### **BIS DI PRIMI PIATTI:**

Risotto alle pere Williams, taleggio e pancetta croccante  
Bigoli al torchio con ragout d'anatra e verdure croccanti

#### **BIS DI SECONDI PIATTI:**

Filetto di maialino in porchetta su caponata di melanzane e menta guarnito con salsa alla Provenzale (panna, senape, pepe verde)  
Tagliata di angus alla brace con olio extravergine di Mezzane  
**Contorni di stagione in abbinamento**

**DESSERT: a scelta tra l'elenco di seguito indicato**  
torte di nostra produzione

Caffè e correzioni

#### **BEVANDE:**

Acqua minerale naturale e frizzante  
Vini tipici locali in abbinamento

**Prezzo menu a persona a Euro 60,00 IVA E BEVANDE INCLUSE**  
**I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori**  
**abbinamenti di vino con le portate da voi scelte**

## **PROPOSTA MENU N° 2**

### **BUFFET DI Ricchi APERITIVI:**

**VISITA ALLA CANTINA oppure IN TERRAZZA ALL'ESTERNO**

Bicchiere di vino , cocktail analcolico e selezione di stuzzichini sfiziosi  
fritture, tramezzini, sfogliatine, gocce di grana dalla forma,  
focaccia casereccia e soppressa veneta

### **BIS DI PRIMI PIATTI:**

Risotto ai funghi porcini  
Gnocchetti di patate fatti in casa al cacio pepe

### **SECONDO PIATTO:**

Brasato di manzo all'Amarone con purea di sedano rapa  
Contorni di stagione in abbinamento

**DESSERT:** a scelta tra l'elenco di seguito indicato  
torte di nostra produzione

Caffè correzioni

### **BEVANDE:**

Acqua minerale naturale e frizzante  
Vini tipici locali in abbinamento

**Prezzo menu a persona a Euro 50,00 IVA E BEVANDE INCLUSE**  
**I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori**  
**abbinamenti di vino con le portate da voi scelte**

### **PROPOSTA MENU N° 3**

#### **APERITIVO VISITA ALLA CANTINA ENOTECA**

Degustazione vini , cocktail analcolico e stuzzichini sfiziosi  
Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera focaccia casereccia  
di ns produzione

#### **PRIMO PIATTO:**

Reginette di rapa rossa al petto d'oca affumicato

#### **SECONDO PIATTO:**

Maialino lattonzolo allo spiedo con cotenna croccante  
e demiglace di cottura

Contorni di stagione in abbinamento

**DESSERT: a scelta tra l'elenco di seguito indicato  
torte di nostra produzione**

Caffè e correzioni

#### **BEVANDE:**

Acqua minerale naturale e frizzante  
Vini tipici locali in abbinamento

**Prezzo menu a persona a Euro 45,00 IVA E BEVANDE INCLUSE**

**I nostri sommelier saranno a disposizione per suggerirvi ulteriori  
abbinamenti di vino  
con le portate da voi scelte**

**PROPOSTA DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE**  
anche mono porzionate

Cheese cake con marmellata ai frutti di bosco

Crostata alla gianduia con gocce di cioccolato bianco

Crostata con frutta fresca di stagione

Torta di mele con crema alla vaniglia

Semifreddo alla vaniglia con salsa di cioccolato

Fantasia di frutta fresca

Sorbetto con frutta di stagione