

Alcune proposte per Banchetti

MENÙ

Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma
Salame Nostrano di Valnure a Macina Grossa
Bresaola della Valtellina
Insalata di Pollo all'Albese
Vol au Vant caldi con Asparagi e Provola Affumicata
Tris di Verdure Fantasia
Gnocco Fritto

Primi Piatti

Risottino con Funghi Porcini Trifolati
Casoncelli Nostrani al Burro e Salvia

Secondi Piatti

Arrostato di Sottofesa di Vitello da latte alla Tirolese
Tagliata di Cavallo alla Robespierre

Patate Al Forno
Misticanza di Verdure

Torta Chantilly fatta in Casa

Caffè

VINI

Bianco e Rosso Selezionato Dalla Casa
Spumante Brachetto dolce
Acqua

€. 35,00 a Persona



Proposte per Banchetti

MENÙ

Antipasto all'italiana con Tris di Salumi e Verdure Fantasia

Minestrina Sporca

Spiedo bresciano con Polenta
(Lombi – uccelli – coniglio – costine)

Patate Al Forno
Misticanza di Verdure

Torta Moka Fatta in Casa

Caffè

VINI

Vino Rosso selezionato dalla Casa
Spumante Dolce
Acqua

€. 34,00 a Persona



Proposte per Banchetti

MENÙ

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco, Analcolico e Assaggini vari

Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma
Salame nostrano di Valnure a Macina Grossa
Coppa Stagionata
Vol-au-Vant Caldi alla Pizzaiola
Carpaccio di Pesce Spada con Olio e Limone
Fantasia di Mare all'olio e Limone con Corona di Capesante Grattinate al Forno

Primi Piatti

Risottino Con Funghi Porcini
Orecchiette Fresche con Gamberi , Zucchine e Pomodorini

Secondi Piatti

Rollè di Coniglio Ripieno al Forno con Fondo Bruno
Tagliata Di Manzo Alla Robespierre

Patate Al Forno
Misticanza di Verdure

Torta Chantilly fatta in Casa

Caffè

VINI

Vino Bianco Doc Selezionato Dalla Casa
Vino Rosso Doc Selezionato Dalla Casa
Spumante Moscato Dolce
Acqua

€. 40,00 A Persona