



Pranzi e Cene aziendali 2012



Festeggia con un brindisi...



Cocktail 'Petrarca'

Spumante di Valdobbiadene Doc,
Cocktail stagionale, succhi di frutta

Dry snacks, olive, salatini, pizzette,
sfogliatine miste, finger food, canapè,
piccoli sandwich misti

Cocktail rinforzato 'Antenore'

Spumante di Valdobbiadene Doc,
selezione di vini Doc, cocktail stagionale,
succhi di frutta, minerali

Dry snacks, olive, salatini, pizzette,
sfogliatine miste, finger food, canapè,
piccoli sandwich misti, un primo piatto,
un secondo piatto, verdure miste, piccola
pasticceria, spiedini di
frutta fresca, caffè

Minimo 40 persone

Standing buffet



Standing buffet 'Gattamelata'

Tranci di pizza farcita, sfogliatine miste,
Tramezzini mignon, panini farciti, piadine
miste, fagottino di crespelle con ricotta
e basilico, bocconcini di vitello ai funghi
con riso pilaf, verdure grigliate
Insalata di frutta di stagione, selezione di
dolci del pasticcere
Caffè

Minerali e vini Doc dei colli Euganei

Minimo 40 persone

Standing buffet 'Tito Livio'

Mini sandwich, sofliatine miste, tramezzini
della tradizione, canapès freddi,
Insalata di piovra con sedano e patate,
insalata di finocchi e arance,
Crespelle con scamorza affumicata e carciofi,
Risotto con verdure di stagione
Suprema di pollo al ginepro,
Filetti di branzino gratinati
Frutta di stagione, selezione di dolci del
pasticcere, caffè

Minerali e vini Doc dei colli Euganei

Minimo 40 persone

Pranzi e cene servite



'Giotto'

Cialda di parmigiano con carciofi

Risotto ricco alla padovana

Tacchinella ripiena

Giardinetto di verdure

Torta di Cioccolato e Pere

Caffè

'Cornaro'

Tortino di radicchio
con crema di Asiago e zafferano

Tagliatelle con carciofi e ricotta fumè

Tagliata di manzo alle erbe fini

Giardinetto di verdure

Piccolo soufflè al Cioccolato

Caffè

Minerali, Vini Doc dei colli Euganei e stampa menu personalizzato

Pranzi e cene servite



'Galileo'

Insalata di faraona e spinacetti al lime

Ravioli alla ricotta e verdure

Risotto con verza e salsiccia dolce

Rosette di vitello al Prosecco

Giardinetto di verdure

Tiramisù

Caffè

'Mantegna'

Tortino di pesce crudo e affumicato

Fusilli con pesce spada e menta

Risotto con spigola e finocchietto

Coda di rospo alla 'mediterranea'

Giardinetto di verdure

Selezione di sorbetti di frutta

Caffè

Minerali, Vini Doc dei colli Euganei e stampa menu personalizzato

Aperitivo di Benvenuto



Aperitivo di benvenuto

Spumante di Valdobbiadene Doc,
Cocktail stagionale, succhi di frutta

Dry snacks, olive, salatini, pizette,
sfogliatine miste, canapè freddi,
piccoli stuzzichini caldi,
Tartine miste.

Termini e condizioni



Cocktail

'Petrarca'	Euro 9,00
'Antenore'	Euro 16,00
Aperitivo di benvenuto	Euro 10,00

Standing buffet

'Gattamelata'	Euro 23,00
'Tito Livio'	Euro 28,00

Pranzi o cene servite

'Giotto' - 'Cornaro'	Euro 29,00
'Galileo'	Euro 35,00
'Mantegna'	Euro 39,00

Le proposte si intendono per un numero minimo di 15 partecipanti; consigliamo di abbinare ai menu serviti l'aperitivo di benvenuto; le tariffe per persona, includono: servizio, Iva 10%, bevande come specificato.