



# VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.347782650

## MENÙ DI CARNE

### L'APERITIVO

- Prosecco CÀ' VITTORIA D.O.C.G. Conegliano
- Vino Rosso e Bianco Fermo e Ribolla Gialla Spumantizzata del Collio Orientale
- Birra Artigianale del Birrificio Borgo Decimo
- Analcolici alla frutta, Acqua oligominerale naturale e frizzante

### L'ANGOLO DEI SALUMI

- Fiocco di Sauris, Lonza Pepata del Garda, Petuccia, Speck

### ALLA BERKEL

- Il Prosciutto CRUDO DI SAURIS 36 MESI con Melone e Giardiniera Fatta in Casa in Agrodolce

### L'ISOLA DORATA DELLO CHEF

- Verdure Pastellate, Anelli di cipolla, Olive ascolane
- Polpette di melanzane, Foglie di Salvia
- Alici in tempura con pesto di olive e pomodorini secchi

### L'ANGOLO DEL CASARO

- Buffet di formaggi misti (Fior di Latte di Malga, Due Latti Mezzano Bufala e Vaccino, Caciotta allo Yogurt senza Lattosio, Caciotta al Peperoncino e Caciotta al Miele e Pistacchi, Affinato alle Uve Rosse e Bianche) Accompagnati da Gelatine, Marmellate e Mieli Gorgonzola al Cucchiaino con Mini Coni Colorati

## FINGER FOOD A PASSAGGIO

- Mini Panino di Dentice Mantecato
- Flan ai Gamberi su Crema di Rucola
- Insalata di pollo alla fantasia dello Chef
- Tartare di Manzo
- Seppiolina farcita alla crema di peperone, Panzanella con Manzancolle al vapore
- Insalata di Piovra alla Paprika, Caprese del Cantabrico

## LA CUCINA IN BELLA VISTA

### Alla Friggitrice:

- Il Fritto Misto Di Pesce  
(Code di Gambero, Ciufetti di Calamaro, Anguelle, Sarde in Tempura)

### Alla Piastra:

- Code Di Gambero con Papaya Pomodorini e Emulsione di Senape
- Salmone al Sesamo e Maionese al Curry
- Piovra con salsa tzatziki
- Canestrelli
- Millefoglie di Tagliata di Manzo con Pesto di Rucola e pinoli
- Mini Panini con Mini Hamburger di Manzo

# Comodamente seduti

## ANTIPASTO

- Flan agli Asparagi su Crema di Rucola con Tegola Di Frico

## PRIMI: 1 A SCELTA

- Risotto Carnaroli "La Fagiana" con ortica e speck e spuntoni di burrata
- Lasagnetta di Grano Saraceno gratinata e ripiena ai sapori dell'orto

## SORBETTO

- Arancia e Campari

## SECONDO

- Spiedo di Controfiletto di Manzo alle Erbe Aromatiche con contorno di patate al forno

## TORTA NUNZIALE

## A SEGUIRE

- Buffet Frutta e Piccola Pasticceria
- Caffè e digestivo
- Vino e Acqua

## **PREZZO 125€ A/PAX prezzo finito**

**Il prezzo è riferito alla presenza di 120 persone, in caso di presenze inferiori il prezzo sarà ricalcolato.**

**Non è compreso l'allestimento floreale**

**IL PREZZO NON INCLUDE IL NOLEGGIO DI VILLA BORNANCINI**

### **MENU' BAMBINI**

**Buffet - Gnocco al Ragù - Cotoletta con patate fritte - dolce**

**Infanti da 0 a 3 anni Gratis.**

**Bambini da 3 a 8 anni riduzione del 50%**

### **COSA PREVEDE IL SERVIZIO**

I nostri servizi di banqueting includono nel costo del menù tutta l'attrezzatura di mise en place necessaria e funzionale alla perfetta riuscita dell'evento. Così, nelle Location che non dispongono di una cucina attrezzata, provvediamo noi ad integrare tutto il necessario: la preparazione del menù avviene direttamente sul posto ed ogni pietanza è cucinata dallo chef in modo espresso, così da garantire la qualità delle pietanze e la perfetta cottura di ciascun piatto.

L'allestimento del catering è solitamente realizzato con tavoli rotondi da 8/10 posti e sedie tipo chiavari.

Il tovagliato è del colore desiderato a scelta tra le nostre gamme di colori, la posateria è in acciaio, i bicchieri a calice alto in vetro, i piatti sono in raffinata porcellana.

Per il Buffet è compreso la seduta con tavoli e set divanetti in eco pelle (Bianchi o Neri) per metà degli ospiti, Tavoli alti per appoggio

Oltre le portate servite direttamente sul piatto, assicuriamo il ripasso del nostro personale di sala con tutte le pietanze previste dal menù a partire dai primi piatti fino al dolce.

E' compreso il Servizio Sommelier

Il servizio è seguito dal titolare che si occupa sia degli allestimenti e della preparazione dell'area ristorante, sia del coordinamento di tutto il personale per garantire un servizio sempre raffinato, preciso, elegante e veloce.

**Tutti gli allestimenti extra hanno un prezzo aggiuntivo in base all'articolo.**

### PREZZO A PARTE

➤ Cubi o sfere luminose € 30/cad

➤ Open Bar

150 Bicchieri € 1.400

200 Bicchieri € 1.700

250 Bicchieri € 1.950

300 Bicchieri € 2150

➤ Bonsai di frutta € 250

➤ Torta a Piani € 2 a/pax

➤ Set puff in ecopelle bianco (o nero) + tavolino  
€ 140/cad (in aggiunta per ospiti)

➤ Ombrelloni € 65 cad/uno

➤ Tavolo+tovaglia+6 sedie  
€ 100 a set (in aggiunta per ospiti)

➤ Confettata che comprende Varietà di Gusti di  
Confetti e di Caramelle € 5 a/Pax

➤ L'Arte della Filatura della Mozzarella  
direttamente Davanti ai Vostri Ospiti, con  
mozzarelle ripiene di Olive Taggiasche, Fiore  
del Capperò, Acciuga Del Cantabrico € 400