

MENÚ DE CARNE

Acondicionaremos la parte exterior utilizada como buffet de pie, sombrillas y asientos con varias zonas de descanso, estaciones con mesas y manteles de flandra blanca

Como alternativa al mantel blanco, se ofrecen manteles de color verde salvia por un suplemento de 1 € por comensal.

El buffet de pie incluye:

ESQUINA DE BAR

Copa con vinos blancos de la casa, tranquilos y espumosos, vinos tintos, aperitivos sin alcohol y agua.

RINCÓN BUFFET DE APERITIVOS - 10 A ELEGIR ENTRE:

- Mini caprese en vaso
- Profiteroles rellenos de queso crema Alpigiana y speck o cubos de calabaza
- Brioche de 4 cereales relleno de rúcula reprimida y mahonesa
- Scones Rellenos De Lechuga Jamón Y Tomate
- Vasitos de ensalada de pollo con apio crujiente
- Tabla de cuatro quesos
- Verduras rebozadas
- Flores de calabacín fritas con salvia
- Albóndigas de pollo con ensalada y salsa tártara o bearnesa
- Nuggets de montasio y setas porcini
- Bolas de arroz
- Panzerotti con tomate y mozzarella
- Mini quiches de verduras
- Carpaccio de atún en plato hondo
- Jamón San Daniele en morse con picatostes
- Jamón cocido de Trieste a la plancha con rábano picante y picatostes
- Porchetta a la plancha con picatostes
- Plato hondo con carne salada y parmesano virutas
- Pasta pequeña rellena de bresaola con ricotta y rúcula

En Serra di Dino, la mesa estará decorada con manteles de damasco blanco, servilletas de tela, vajilla de acero y salvamanteles de cerámica o vidrio blancos.

Como alternativa al mantel blanco, se ofrecen manteles verde salvia por 2 € adicionales por comensal.

También se pueden solicitar mesas de madera sin mantel ni sillas por 2 € adicionales por comensal.

Aperitivos y Primeros platos

ENTRANTE: 1 A ELEGIR SERVIDO EN MESA

- Filete de ternera ahumado casero sobre ensalada mixta y verduras agridulces
- Grana frico con albóndigas tiernas, fondue y champiñones
- Flan de brócoli/calabacín/calabacín/guarnición de crema Montasio y embutido deshidratado o fresco
- Berenjena a la parmesana en cesta de pasta filo
- Carpaccio de ternera con rúcula, virutas de Grana y tomates cherry deshidratados

PRIMERO: 2 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Risotto con hierbas del campo y castelmagno o robiola
- Risotto con crema de alcachofas, piñones tostados y pitina
- Risotto con azafrán y salchicha
- Risotto con espárragos y San Daniele crudo
- Risotto con queso Taleggio, espárragos verdes y nueces
- Ñoquis con pesto de albahaca, tomates cherry escaldados y ricotta ahumada
- Crepes rellenos de champiñones, verduras y calabacín, acelgas, radicchio de Treviso, brie u otro queso, acompañados de embutido

ENTRE EL PRIMERO Y EL SEGUNDO SE SERVIRA UN SORBETE DE LIMÓN O DE ALBAHACA

Segundos Acompañamientos y Postres

SEGUNDO: 1 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Medallón De Cerdo A La Pimienta Verde
- Filete de cerdo envuelto en manteca de cerdo colonnata
- Loncheado de ternera asada con aromas
- Filetes de ternera con boletus
- Magret de pato cocido a baja temperatura sobre ensalada y su reducción
- Royal asado de ternera en costra de pam focaccia con salsa demiglass

ACOMPAÑANTES: 2 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Espinacas a la mantequilla
- Guisantes de mantequilla
- Calabacín de pala
- Vegetales asados
- Patatas al horno
- Patatas duquesa
- Caponata de verduras
- Envidia belga estofada
- Acelgas gratinadas
- Ensalada mixta
- Tomates gratinados
- Alcachofas en sartén

POSTRE: 1 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Torta semifreddo con frutos del bosque o chocolate en forma redonda o rectangular
- Milhojas con crema chantilly y pepitas de chocolate o salsa de frutos del bosque
- Torta clásica con bizcocho de crema chantilly, rectangular o redonda o con pisos decorados a elección

Buffet de Frutas y Dulces

BUFFET DE FRUTAS 1 TIPO A ELEGIR ENTRE:

- Brochetas con frutas mixtas
- Rodajas de fruta dispuestas en copas verticales

BUFFET DULCE 3 TIPOS A ELEGIR:

- Pastelería en miniatura
- Caramelos en tarros
- Almendras garrapiñadas sobre elevadores de vidrio altos iluminados con LED
- Chocolate y Ron

Café con correcciones, agua y vinos de nuestra bodega en la mesa

ESQUINA DE BARRA ILUMINADA PARA CÓCTELES AL FINAL DE LA TARDE

En consumo: 7,00 € por pieza

Precio 130,00 €. por adulto IVA incluido

Menú Infantil Precio 40,00€. incluido el acceso al buffet de aperitivos y postres, un primer y segundo plato a elegir.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL ALQUILER DE VILLA BORNANCINI