

VILLA BORNANCINI

Via Roma 109 Cinto Caomaggiore (VE) Tel.3477826508

MENÙ DI CARNE

Allestiremo la parte esterna adibita a buffet in piedi, ombrelloni e sedute con salottini vari, postazioni con tavoli e tovaglie in fiandra bianca

In alternativa alla tovaglia bianca, disponibili tovaglie verde salvia con aggiunta di 1 euro a coperto.

Il buffet in piedi comprende:

ANGOLO BAR

Coppone con vini Bianchi della casa fermi e frizzanti, vini rossi, aperitivi analcolici e acqua.

ANGOLO BUFFET DI ANTIPASTI - 10 A SCELTA TRA:

- Mini caprese in bicchiere
- Bigné farcito con crema di formaggio Alpigiana e speck o cubetti di zucca
- Briosche ai 4 cereali farcita con soppressa rucola e maionese
- Focaccine farcite lattuga prosciutto e pomodoro
- Coppette con insalata di pollo e sedano croccante
- Alzata con 4 tipologie di formaggio
- Verdure pastellate
- Fiori di zucca fritti e salvia
- Polpettine di pollo con insalatina e salsa tartara o bernese
- Pepite di Montasio e porcini
- Arancini di riso
- Panzerotti al pomodoro e mozzarella
- Mini quiche con verdure
- Carpaccio tonnato in finger
- Prosciutto di S.Daniele in morsa con crostini
- Prosciutto Cotto Triestino al coltello, cren con crostini
- Porchetta alla brace con crostini di pane morbido
- Finger con carne salata e scaglia di parmigiano
- Saccottini di bresaola con ricotta e rucola

La mise en place nella Serra di Dino sarà decorata con tovaglie in fiandra bianca, tovaglioli in tessuto, stoviglieria in acciaio e sottopiatto di ceramica bianca o vetro.

In alternativa alla tovaglia bianca, disponibili tovaglie verde salvia con aggiunta di 2 euro a coperto. Si potranno anche scegliere tavoli in legno senza tovaglia e relative sedie con aggiunta di 2 euro a coperto.

Antipasti e Primi

ANTIPASTO: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Girello affumicato da noi su misticanza e verdure agrodolce
- Frico di grana con polpettina morbida, fonduta e funghi
- Tortino di broccoli/ Tortino di zucchini/ Tortino di zucca/ contornati da crema montasio e un affettato secco disidratato o fresco
- Parmigiana di melanzane in cestino di pasta fillo
- Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Grana e pomodorini disidratati

PRIMI: 2 A SCELTA SERVITI AL TAVOLO

- Risotto alle erbe di campo e castelmagno o robiola
- Risotto con crema di Carciofi, pinoli tostati e pitina
- Risotto zafferano e salsiccia
- Risotto agli asparagi e San Daniele a crudo
- Risotto al taleggio e asparagi Verdi e noci
- Gnocchetti con pesto di basilico, pomodorini scottati e ricotta affumicata
- Crespelle farcite a scelta tra: funghi, verdure e zucchine, bieta costa, radicchio trevigiano, brie o altro formaggio in abbinamento con un salume

TRA IL PRIMO E IL SECONCO VERRA' SERVITO UN
SORBETTO AL LIMONE OPPURE
SORBETTO AL BASILICO

Secondi Contorni e Dessert

SECONDO: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Medaglione di maiale al pepe verde
- Filetto di maiale alla griglia bardato con pancetta affumicata e ciuffo di misticanza
- Tagliata di roastbeef agli aromi
- Filettini di vitello ai porcini
- Petto di anatra cotto a bassa temperatura su misticanza e salsa mango
- Arrosto di reale di vitello o spalla in crosta di pan focaccia, classico o con pasta sfoglia

CONTORNI: 2 A SCELTA SERVITI AL TAVOLO

- Spinaci al burro
- Piselli al burro
- Zucchine spadellate
- Verdure grigliate
- Patate al forno
- Patate Duchessa
- Caponata di verdure
- Invidia belga brasata
- Bieta gratinate
- Insalata mista
- Pomodori gratinati
- Carciofi alla romana

DESSERT: 1 A SCELTA SERVITO AL TAVOLO

- Torta Semifreddo ai frutti di bosco o al cioccolato a forma tonda o rettangolare
- Millefoglie con crema Chantilly e gocce di cioccolato o salsa ai frutti di bosco
- Torta classica con pan di spagna crema Chantilly, rettangolare o tonda o a piani decorata a scelta

Buffet di Frutta e Dolci

BUFFET FRUTTA 1 TIPOLOGIA A SCELTA TRA:

- Spiedini con frutta mista
- Frutta tagliata disposta in alzate di vetro

BUFFET DOLCI 3 TIPOLOGIE A SCELTA TRA:

- Pasticceria mignon
- Caramelle in vasi di vetro
- Angolo confettata
- Cioccolato e Rum

Caffè con correzioni, acqua e vini della nostra cantina a tavola

ANGOLO BAR ILLUMINATO PER COCKTAIL A FINE SERATA

A consumo: 7,00 € al pezzo

Prezzo: 130,00 €. ad adulto iva Inclusa

Menù Bambini Prezzo 40,00 €. compreso di accesso al buffet di antipasti e dolci, un primo e un secondo a scelta.

IL PREZZO NON INCLUDE IL NOLEGGIO DI VILLA BORNANCINI