

Season's Greetings

Cocktail, cene, sorrisi... Incontri di Natale

L'APERITIVO INSIEME

Flûte di bollicine, rosé, mocktails fruttati

Tartine alle noci

Spianata al rosmarino e sale di Cervia

Soufflé bonsai di zucca e gocce di balsamico

Cremini fritti

SERVITI A TAVOLA

Polentina con squacquerone DOP di San Patrignano
e fili di porro croccante

Risotto carnaroli al topinambur
e pecorino dolce del Montefeltro

Filetto di Mora Romagnola con riduzione al sangiovese
cotto a bassa temperatura, patata mantecata
all'olio extra vergine d'oliva ed erbe di campagna

Zuppa inglese artusiana con crumble di torrone

Centrotavola con pandoro, panettone,
torrone e frutta natalizia

A PARTIRE DA 55 € A PERSONA



Season's Greetings

Cocktail, cene, sorrisi... Incontri di Natale

PROPOSTA DI TERRA A 5 PORTATE

Carpaccio di manzo leggermente scottato
con bouquet di soncino e pecorino in foglia di noci
Gnocchi di zucca gialla con crema di Parmigiano Reggiano
ed essenza di amaretto
Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco e porcini
Spalla di vitello laccata al forno su crema di cavolfiore alle
acciughe, fili di patate croccanti e riduzione di passito
Tortino caldo alle mandorle con frutti di bosco

A PARTIRE DA 50 € A PERSONA

PROPOSTA DI MARE A 5 PORTATE

Carpaccio di mazzancolle con carciofi marinati all'olio novello
Polenta cremosa con sughetto delicato di pesci dell'Adriatico
Tagliolini con crostacei e pendolini leggermente piccanti
Filetto di spigola gratinato in crosta di noci brasiliane
con ratatouille di verdure invernali
Parfait al torroncino con mantello di pandoro
e crema al mascarpone

A PARTIRE DA 58 € A PERSONA

SELEZIONE BEVERAGE INCLUSA

Trebbiano & Sangiovese DOC - Le Rocche Malatestiane
Acqua oligominerale Roana
Caffè Lavazza



Season's Greetings

Cocktail, cene, sorrisi... Incontri di Natale

BUFFET DI DESSERT E DELIZIE DEL NATALE

Tiramisù tradizionale, meringata al cioccolato,
Mignon di pasticceria fresca, pandoro stellato al mascarpone,
Ciambella e crostate fatte in casa,
Torta di ricotta con uvetta e pinoli, morbidezze di Natale,
Torrone tradizionale e al cioccolato,
Panettone classico alla crema di vaniglia,
Caldarroste (castagne) con vino dolce,
Piccole cialde di mousse al cioccolato bianco,
Pandoro, frutta natalizia,
Tè, tisane e cioccolata calda

A PARTIRE DA 18 € A PERSONA

PROPOSTA APERIDINNER DEGLI AUGURI

Tartine alle noci, crostini al salmone, risotto allo zafferano,
Cassoncini alle rosole, piadina romagnola farcita,
Panzerotti fritti alle erbe e al formaggio,
Bocconcini di Grana Padano nella sua forma,
Pizza napoletana, salamini e grissini cacio e pepe,
Tagliere di formaggi del Montefeltro con mieli diversi,
Prosciutto Carpegna DOP al coltello, calamari dorati,
Mousse di caprino all'erba cipollina su pan brioche,
Supplì di riso con mozzarelle di bufala, panettone farcito salato,
Crostate salate alle verdure, verdure julienne in tempura

Spumante promosso Montelvini, mocktails fruttati,
Trebiano & sangiovese DOC Le Rocche Malatestiane
Acqua oligominerale Roana, caffè Lavazza

A PARTIRE DA 30 € A PERSONA



Season's Greetings

Cocktail, cene, sorrisi... Incontri di Natale

SERVIZI INCLUSI

Addobbi natalizi

Stampa menù al tavolo personalizzato a colori

Predisposizione cavo audio al vostro pc per collegamento suono

Allestimento tavoli buffet

Personale qualificato in divisa

Guardaroba non custodito

SERVIZI NON INCLUSI

Golosità natalizie a centrotavola
(mandarini, uva, panettone e pandoro) € 4,00

Dj set a partire da € 400,00

Accompagnamento al pianoforte € 250,00

Esclusiva degli spazi per il vostro evento su richiesta

Eleganti spettacoli su richiesta

Siae a cura del cliente

Tutte le quotazioni sopraindicate sono da ritenersi valide
per un minimo di 25 persone

