

Proposte per pranzi e cene aziendali

Menù indicativi per un minimo di 25 persone

Proposta 1 € 23

il prosciutto di San Daniele Trenta Lune (ognuno il suo piatto)
le trofie con San Daniele (panna e San Daniele)
gli gnocchetti gratinati al ragù di salsiccia – oppure ai funghi -
l'arrosto di maiale nel suo intingolo con le patate
lo strudel di mele
acqua, 1/4 vino, caffè

Proposta 2 € 25

il prosciutto di San Daniele Trenta Lune (ognuno il suo piatto)
il culatello di Sauris con le mele e la glassa al miele
i garganelli con le verdure grigliate al profumo della maggiorana
gli spatzle agli spinaci con speck e funghi
il tenerissimo guancialetto brasato al refosco con la polenta
il cremoso al caffè e amaretto
acqua, 1/4 vino, caffè

Proposta 3 € 28

il prosciutto di San Daniele Trenta Lune (ognuno il suo piatto)
l'assaggio di trippe con crostone di pane
l'assaggio di baccalà con la polenta
il muset con purè speziato
la crema di fagioli e orzo con le cotiche
il goulash piccante con le patate
la crema pasticcera, il pan di spagna, la crema all'arancia il cioccolato fondente
acqua, ¼ vino, caffè