



Menù indicativo per un ricevimento

Prezzo: 70,00€

Aperitivo

Rosa cocktail di fragole

Martini ananas, pesca

Soft drinks

Antipasti

Stelle di prosciutto, perle di melone Buffet di antipastini vari in bellavista

Canapés di robiola e noci ,mini carré

Delizie dello chef al forno

Margherita di code di scampetti in salsa verde

Primi piatti

Gnocchi in salsa rosata alla ricotta di gamberi

Tagliolini all'ortolana con mirepoix di verdure miste e speak

Polpa di salmonata su julienne di verdure in crema di rafano

Secondi piatti

Arrosto di manzo tartufato

Carpaccio di salmonata in limonette

Pasta alla S.Susanna con ragu di pesce di fiume

Taglionini al profumo di bosco funghi e tartufo locale

Filetti di trota fritti al cartoccio

Nido di pasta sfoglia con tagliata di vitello rucola e noci

Patate al forno

Mousse di vaniglia al cioccolato e caffè

Composta di frutta velata

Bellavista di sfilacci tipici padovani "fumè"

su letto di rucola e grana a scaglie

Tortino di riso S. Susanna ai gamberi di fiume

Busiate cremolate con fonduta alle noci

Parco alle Noci

Nodino di porcello aromantico
Tagliata di vitello all'aceto balsamico
Patate arrosto - Insalate
Corteo di ricci con selezione di formaggio e frutta

Dessert e bevande

Torta nuziale d'augurio agli sposi
" Charlotte alle scaglie di cioccolato e polvere di caffè
Dolce "Millefoglie in crema alla nocciola"

Acqua minerale - Bibite - Caffè

La carta dei vini mette a disposizione diverse soluzioni:

Vini caratteristici bianco e rosso
Bottiglie gamma nazionale docg.
Spumanti dolci e secchi