

Menu di Natale

CARNE - MINIMO DUE PORZIONI,
POI PER MULTIPLI DI DUE

Per iniziare

Prosciutto di tacchinella all'arancio con fiore di Treviso, arancio
e noci (2 fette per porzione)

Sformatino di zucca con crema di formaggio salato

Cotechino con patate, radicchio e cren in cartoccio

I nostri primi

Lasagne alla bolognese

Sformato di crespelle con radicchio e guanciale

oppure con zucca e taleggio

Ravioloni del Natale con ingredienti scelti dallo chef

I nostri secondi

Tacchinella all'arancio con salsa a parte

Arrosto di vitello (3 fette per porzione)

Cotechino con lenticchie (4 fette per porzione)

Guancetta di Manzo al vino rosso

I nostri contorni

Radicchio stufato

Tortino di patate

Verdure al sauté

Termine prenotazioni 19 dicembre ore 12.00 per Natale

Termine prenotazioni 27 dicembre ore 12.00 per Capodanno (con consegna pietanza calde)

Referente Manuela Tel. 0438/455173 info@topbanqueting.com

Menu di Natale

PESCE - MINIMO DUE PORZIONI,
POI PER MULTIPLI DI DUE

Per iniziare

Millefoglie di pesce spada con finocchio e rucoletta
Insalata di polipetti alla Mediterranea
Crostacei gratinati con crema e chips di topinambur

I nostri primi

Lasagne con cime di rapa e crostacei
Sformato di crespelle con radicchio e coda di rospo
Tortelli di capesante e gamberi

I nostri secondi

Cornucopia di filetto di branzino al forno con patate,
olive e pomodorini
Guazzetto di coda di rospo in vasetto Bormioli
Gamberi e capesante gratinate alla salvia con verze stufate

I nostri contorni

Radicchio stufato
Tortino di patate
Verdure al sauté

Termine prenotazioni 19 dicembre ore 12.00 per Natale
Termine prenotazioni 27 dicembre ore 12.00 per Capodanno (con consegna pietanza calde)
Referente Manuela Tel. 0438/455173 info@topbanqueting.com