

Ristorante



*Dal 1962 la nostra esperienza al vostro servizio
guardate le nostre numerose offerte...*

1) Coffee break

2) Brunch

3) Pranzi e Cene di Lavoro a Buffet

"Pensiero Alternativo"

4) Pranzi e Cene di Lavoro Tradizione

"Moda Vecia"

5) Pranzi e Cene di Lavoro

"Alla Ricerca dei Sapori"

1) Coffee break

Cos'è: è una pausa di lavoro, che ha luogo durante lo svolgimento di **convegni e incontri di lavoro**

Orario: vario, nella tarda mattinata o alla sera

Portate:

- Bevande: caffè, latte, tè, cioccolata, succhi di frutta, acqua minerale
- piccola pasticceria

Servizio: a buffet E 6,00 cad.



2) Brunch

Cos'è: è una sorta di tarda prima colazione o un pranzo anticipato, un modo diverso di consumare il pasto del giorno, informale e veloce. Come ci dice il suo stesso nome (Breakfast + lunch), combina le portate della colazione e del pranzo. Nato in America alcuni anni fa, si è in seguito diffuso anche in Europa.

Orario: 10 - 13

Portate: l'offerta è varia ed abbondante. Le portate sono quelle della colazione continentale ed anglosassone, con l'aggiunta di:

- consommés
- crêpes
- pesce affumicato
- carni (roast beef, pollo...)
- insalate
- dessert (torte, dolci, creme)

Servizio: a buffet E 16,00 cad.



3) Pranzi e Cene di Lavoro a Buffet

" Pensiero Alternativo "

Salatini e Sfogliatine assortite
Pizzette e Bruschette mediterranee



Polenta al Panaro e salumi nostrani
Gnocco fritto e Bocconcini di Grana
Minestra di Fagioli
Lasagnette al Radicchio Stufato
Tagliata di Manzo scaloppata in salsa Olandese
Pinzimonio di Verdure
Verdure Pastellate fritte
Bavarese alla frutta e biscottini.
Caffè e distillati.

Bevande:

Analcolici alla frutta,acque minerali ed naturali,spumante
serprino D.o.c ,Cabernet rosso D.o.c

€ 24,00 cad.

4) Pranzi e Cene di Lavoro Tradizione

"Moda Vecia"



Antipasto:

Polenta Sopressa e Fasoi

Primi Piatti :

Risotto ai Funghi

Bigoli al ragù

Secondi:

½ Galletto Costina e Salsiccia alla brace,

Polenta ai ferri e Patate.

Sorbetto

al fragoin

Dolce:

Di Credenza e caffè

Spumante

Vini e acque incluse.

€ 26,00 cad.

5) Pranzi e Cene di Lavoro

"Alla Ricerca dei Sapori"

Brut millesimato grana e Crudo di Montagnana.

Antipasto:

Fagottino di sfoglia al tommino su fondente di Zucca.

Primi Piatti:

Risotto alla Tartufara (Tartufo e Sottobosco)

Raviolacci al Radicchio Trevigiano con Spek croccante
& Provola affumicata.

Secondi Piatti:

Petto di Faraona Pevarada con crema di mais e funghi
Tagliata al Rosmarino e Patate al forno
verdure fresche miste.

Sorbetto

Dessert:

della casa e biscotteria

Moscato Fior D'arancio D.o.c

caffè selezione di distillati

Bevande: Pinot bianco D.o.c- Cabernet D.o.c- acque minerali ed
naturali aranciate

€ 35,00 cad.