

~ Classico ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Crespelle fatte in casa al salmone e bechamel allo zafferano

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Primo Piatto

Risotto carnaroli agli asparagi verdi, julienne di Speck Alto Adige IGP croccante e zabaione salato

Secondo piatto

Rollè di pollo in farcia di carciofi e camicia di speck Alto Adige IGP, su salsa al basilico e limone

Contorno

Caponata dello chef con dressing alla soia e senape

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso

Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€32 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Tradizionale ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Crespelle fatte in casa al salmone e bechamel allo zafferano

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Antipasto

Scigno di sfoglia alle zucchine romane e pancetta su fonduta di Asiago fresco DOP

Primo Piatto

Risotto carnaroli agli asparagi verdi, julienne di Speck Alto Adige IGP croccante e zabaione salato

Secondo piatto

Rollè di pollo in farcia di carciofi e camicia di speck Alto Adige IGP, su salsa al basilico e limone

Contorno

Caponata dello chef con dressing alla soia e senape

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso

Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€35 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Ricco ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Calice di Prosecco
+2,9€ a persona

Buffet iniziale:

+12€ a persona

- Montanarina con pomodoro e basilico fresco;
- Verdurine pastellate;
- Grissini rustici con pancetta arrotolata;
- Anelli di cipolla fritti;
- Aperitivo (1 caraffa ogni 8 persone di Spritz Aperol o Campari e/o analcolico)

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'anitra
- Crespelle fatte in casa al salmone e bechamel allo zafferano

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Antipasto

Scigno di sfoglia alle zucchine romane e pancetta su fonduta di Asiago fresco DOP

Primi Piatti

Risotto carnaroli agli asparagi verdi, julienne di Speck Alto Adige IGP croccante e zabaione salato

Lasagnette fatte in casa gratinate ai piselli di Lumignano e morlacco del Grappa

Secondo piatto

Rollè di pollo in farcia di carciofi e camicia di speck Alto Adige IGP, su salsa al basilico e limone

Contorno

Caponata dello chef con dressing alla soia e senape

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)
Caffè

Acqua minerale
Cabernet Franc DOC cantina Ca' Basso
Garganego DOC cantina Ca' Basso
Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€40 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Buongustaio ~

AGGIUNGI AL MENÙ:

Benvenuto iniziale:

Una caraffa di Spritz
Aperol o Campari o
Caraffa di analcolico
+1,9€ a persona

Un Primo piatto:

+5,9€ a persona

- Bigoli fatti in casa
trafilati al bronzo con
sugo all'anitra
- Crespelle fatte in casa al
salmone e bechamel allo
zafferano

Sorbetto al limone

+3€ a persona

Amaro e/o Digestivo

+3€ a persona

Buffet iniziale

Montanarina con pomodoro e basilico fresco, verdure pastellate, grissini
rustici con pancetta arrotolata e anelli di cipolla fritti

Calice di Prosecco della casa

Antipasto

Scigno di sfoglia alle zucchine romane e pancetta
su fonduta di Asiago fresco DOP

Primi Piatti

Risotto carnaroli agli asparagi verdi, julienne di Speck Alto Adige IGP
croccante e zabaione salato

Lasagnette fatte in casa gratinate ai piselli di Lumignano e
morlacco del Grappa

Secondo piatto

Rollè di pollo in farcia di carciofi e camicia di speck Alto Adige IGP,
su salsa al basilico e limone

Contorno

Caponata dello chef con dressing alla soia e senape

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea" (a scelta tra quelli proposti sotto)

Caffè

Acqua minerale

Cabernet Franc DOC e Garganego DOC cantina Ca' Basso

Prosecco DOC Extra Dry cantina Ca' Basso (con il dolce)

€49 a persona

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly;
Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.

Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con
supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo
va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno
addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.

Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.

~ Le Varianti ~

Vegan (e senza lattosio)

Antipasto

Tofu fritto su gel di carote al curry

Primo Piatto

Risotto carnaroli alle verdure dell'orto mantecato alla panna di soia

Secondo piatto

Seitan in umido con verdure croccanti

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea"
(a scelta tra quelli proposti sotto)

€35 a persona

Veggy

Antipasto

Polpettine di ceci su crema di verdure alla paprica affumicata

Primo Piatto

Risotto carnaroli alle verdure dell'orto mantecato alla panna di soia

Secondo piatto

Cotoletta di sedano rapa con spuma di stracciatella

Dessert

Dolce di pasticceria "Orchidea"
(a scelta tra quelli proposti sotto)

€35 a persona

Bimbi (sotto i 12 anni) €20 a bimbo

Primo Piatto: Pasta al pomodoro o al ragù

Secondo piatto: Cotoletta o hamburger o wurster con patatine fritte

Dessert: Dolce di pasticceria "Orchidea"

SCEGLI IL DOLCE: Pan di Spagna farcito con crema pasticcera o con cioccolato o con crema chantilly; Meringata classica o al cioccolato; Millefoglie alla crema pasticcera o alla crema chantilly e gocce di cioccolato.
Dolci Extra: Crostata di Frutta, Pan di Spagna con crema al pistacchio o Cream Tarte si possono scegliere con supplemento di +2€ a persona sul totale del menù.

INFORMAZIONI UTILI: Prezzi e menù si intendono validi per gruppi superiori a 15 persone (bimbi esclusi); il numero di persone definitivo va comunicato 5 giorni prima versando una caparra di 10€ a persona; eventuali persone mancanti rispetto al numero concordato saranno addebitate; le consumazioni aggiuntive fuori menù saranno pagate al prezzo di listino; le consumazioni non effettuate non saranno stornate.

Incluse nel prezzo: 1 bottiglia di vino per tipo ogni 6 adulti, 2 bottiglie di acqua ogni 6 persone, 1 calice di Prosecco (a passaggio) per persona.
Eventuali bottiglie aggiuntive: Cabernet Franc DOC 10€, Garganego DOC 10€, Prosecco DOC Extra Dry 13€, acqua 2,9€.