

Menù DI NATALE cene aziendali

Menù 1 - 40€ cad.

Antipasti serviti in mezzo al tavolo

Selezione di salumi con gnocco fritto
Tagliere di formaggi stagionati e freschi con miele, gherigli di noci e marmellata
Mondeghili tradizionali Milanesi
Polentine con fuso di Zola

Primo servito a scelta tra

Risotto con funghi porcini e fuso di Grana Padano
Raviolo di baccalà con salsa di pistacchio

Secondo servito

Stinco di vitello glassato al forno con patate al rosmarino

Sorbetto al limone
Panettone, pandoro con crema di mascarpone

Coperto, acqua, caffè,
Vino bianco/rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menù 2 - 50€ cad.

Antipasti serviti in mezzo al tavolo

Selezione di salumi con gnocco fritto
Bocconcini di ventresca di tonno cbt con salsa guacamole
Insalatina di mare con pomodorini, sedano e gherigli di noce

Primo servito a scelta tra

Risotto con topinambur, granella di pistacchio mantecato al mascarpone
Lasagnetta con code di scampi e zucchine

Secondo servito

Rana pescatrice con salsa di zafferano e flan di patate e porri

Sorbetto al limone
Panettone, pandoro con crema di mascarpone

Coperto, acqua, caffè,
Vino bianco/rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

Per prenotare scrivere a pantarei2.0@icloud.com
NB: è possibile modificare il numero dei partecipanti entro 48 ore dall'evento; in caso contrario, per ogni commensale assente si applicherà una penale del 50%; dove richiesto, la scelta tra primo o secondo va fatta anticipatamente ed uguale per tutto il tavolo.