



PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Egregi Signori e Gentili Signore,

ringraziandovi per la gentile richiesta con piacere qui di seguito troverete alcune proposte di menu

a partire da min. 20 persone

per festeggiare insieme ai vostri collaboratori, amici e parenti il Natale.



Aggiungendo Fr. 28.-- per persona al prezzo del menu scelto avrete inclusa la formula "Home":

L'aperitivo della casa:

Flute di Prosecco

Salatini tiepidi della casa

Vini:

- Bianco: Cantina Parravicini, Corteglia
1 Bottiglia di 0.75 ogni 3 persone

&

- Rosso: *La Crus*, Merlot del Ticino, Cantina Parravicini Corteglia
oppure *Pra*, Cantina Brivio Mendrisio
1 Bottiglia di 0.75 ogni 3 persone

Acqua:

Minerale gasata e naturale quanto basta

Caffè:

Liscio o corretto



Il panettone oppure il pandoro e la flute di spumante "dolce o secco" a Fr. 7 per persona



PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Se desiderate scegliere un aperitivo più ricco, alla formula "Home" potete abbinare:

UNO a Fr. 8.-- per persona

Scaglie di parmigiano
Bruschette
(al pomodoro, alla siciliana, al lardo con miele)
Tramezzino al salame
Tramezzino al prosciutto crudo
Roulé di prosciutto cotto, zucchine e formaggio



DUE a Fr. 13.-- per persona

Scaglie di parmigiano
Bruschette
(al pomodoro, alla siciliana, al lardo con miele)
Tramezzino al salame
Tramezzino al prosciutto crudo
Roulé di prosciutto cotto, zucchine e formaggio
Spiedini caprese
(pomodorini e mozzarella)
Pizzette al pomodoro
Arancini di riso
Olive all'Ascolana





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018

TRE a Fr. 18.-- per persona

Scaglie di parmigiano
Bruschette
(al pomodoro, alla siciliana, al lardo con miele)
Tramezzino al salame
Tramezzino al prosciutto crudo
Roulé di prosciutto cotto, zucchine e formaggio
Spiedini caprese
(pomodorini e mozzarella)
Pizzette al pomodoro
Arancini di riso
Olive all'Ascolana
Torta salata ai spinaci
Barchetta di sedano
con mousse di gorgonzola e noci
Spiedino di gamberetti e zucchine
Tartine con salmone e capperi





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018

Menu nr. 100 a Fr. 42.-- per persona

Affettato misto
Con sottaceti
Bruschette al pomodoro
Bruschette ai funghi

* * *

Arrosto di vitello al forno
Roastbeef all'Inglese
Patate al rosmarino
Spinaci al burro

* * *

Crespella tiepida alle mele
con salsa vaniglia



Menu nr. 101 a Fr. 42.-- per persona

Salmone affumicato guarnito
Insalata russa
Toast e burro

* * *

Filetti di pesce persico alle mandorle
Risotto parmigiano

* * *

Mela cotta in gabbia
Con salsa tiepida alla vaniglia





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Menu nr. 102 a Fr. 50 per persona

Carpaccio di bresaola
con rucola e lamelle di parmigiano

Tortino di zucchine

Insalata capricciosa

* * *

Tortelloni di magro al burro e salvia

* * *

Tacchino al forno e Roastbeef all'Inglese

Patate al forno

Spinaci al burro

* * *

Torta di castagne con panna montata



Menu nr. 103 a Fr. 52.-- a persona

Antipasto del cacciatore

Carpaccio di cervo ai funghi, Patè di selvaggina

Crostoni di fegato, Salametto di cervo

Insalata di sedano, Marmellata di ribes

* * *

Tagliatelle ai funghi porcini

* * *

Lombatina di cervo al pepe rosa

Gnocchetti dorati

Cavolo rosso brasato

Marmellata di ribes

* * *

Strudel di mele
con salsa vaniglia





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Menu nr. 104 a Fr. 59.-- per persona

Cocktail di gamberetti con salsa rosa
Salmone affumicato guarnito
Ventaglio di avocado all'olio e limone
Toast e burro

* * *

Crespelle ai funghi porcini

* * *

Arista alla Fiorentina
Patate Duchesse
Finocchi gratinati

* * *

Mandarino caramellato
con gelato alla vaniglia



Menu nr. 105 a Fr. 64.-- a persona

Carpaccio di manzo
Con rucola e lamelle di parmigiano
Bruschette al pomodoro

* * *

Cestino di formaggio con risotto allo zafferano

* * *

Filetto di manzo in crosta
con funghi porcini
Patate fondenti
Cavolfiori in pastella

* * *

Carpaccio d'ananas al maraschino
con gelato alla vaniglia





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Menu nr. 106 a Fr. 70.-- a persona

Terrina di selvaggina
Chicchi di Melograno
Toast e burro

* * *

La sella di capriolo disossata
alla "Baden-Baden"
Gnocchetti dorati
Cavolo rosso
Cavolini di Bruxelles
Castagne-mela-ananas-uva

* * *

Panna cotta
Con salsa ai frutti di bosco



Menu nr. 107 a Fr. 55.-- a persona

Gamberoni scottati all'olio e limone
Insalata ai frutti di mare
Involtino di salmone
Con polpa di granchio e Philadelphia

* * *

Trancio di salmone alla griglia
Patate al vapore
Carote Vichy
Salsa Olandese

* * *

Pompelmo rosa con Bitter Campari





PROPOSTE MENU NATALIZI 2018



Menu nr. 108 a Fr. 62.-- a persona

Bis di pesce affumicato
(salmone e trota)
Salsa al rafano
Toast e burro

* * *

Risotto allo zafferano e gamberetti

* * *

Filetto di orata
Alle erbe aromatiche
Timballo di riso
Finocchi gratinati

* * *

Strudel di mele
Con salsa tiepida alla vaniglia



**La Famiglia Florini
ed i suoi collaboratori
vi augurano**

Buon Natale 2018

