

PROPOSTE MENU – CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO (menu soggetti a modifiche stagionali)

- **MENU NUMERO 1 – COFFÈE BREAK**

Caffè espresso;
Thè caldo;
Succhi di frutta;
Acqua minerale frizzante e naturale;

Mini brioches dolci tre gusti;
Tranci torte soffici;
Biscottini artigianali;

Costo ospite euro 10.00 + 10% iva

- **MENU NUMERO 2 – BRUNCH**

Caffè espresso;
Thè caldo;
Succhi di frutta;
Acqua minerale frizzante e naturale;

Waffel con crema chantilly;
Pan cake e sciroppo d'acero;
Muffin dolci;
Croissant mignon al burro;

Ribolla spumantizzata;
Vini fermi del territorio;
Infusi analcolici alla frutta;

Rollino di frittata al prosciutto, formaggio e lattuga;
Uova strapazzate con bacon croccante;
Salsicette speziate; Mini wurstel di pollo; Patate all'erba cipollina;
Piccoli bagel al sesamo con prosciutto alla brace, zucchine grigliate e tomino;
Bocconcini di pane colorato con mozzarella, pomodoro e rucola;
Salumi e formaggi;

Costo ospite euro 38.00 + 10% iva

• **MENU NUMERO 3 – PRANZO/CENA_CARNE**

Aperitivo:

Ribolla spumantizzata, Vini del territorio; Acqua minerale; Analcolici alla frutta;

Chips di verdure e foglie di salvia fritte in tempura alla birra chiara;

Antipasto:

Burratina, olio alla menta e basilico, insalatina di pomodorini gialli e rossi, chips di focaccia croccante;

Primo piatto:

Risotto carnaroli allo zafferano della pedemontana pordenonese con polvere di guanciaie e germogli aromatici;

Secondo piatto:

Rotolino di vitello lardellato, jus al traminer, millefoglie di patate e erbette ripassate;

Dessert e caffè:

Torta caprese al cioccolato extrafondente, croccante di mandorle e crema allo zabaione;

Caffè espresso;

Costo ospite euro 47.00 + 10% iva

• **MENU NUMERO 4 – PRANZO/CENA_PESCE**

Aperitivo:

Ribolla spumantizzata, Vini del territorio; Acqua minerale; Analcolici alla frutta;

Battuta di tonno rosso, finocchi, pompelmo rosa e aneto;

Antipasto:

Polpo a bassa temperatura, cavolfiore, sedano e olio alle erbe;

Primo piatto:

Spaghettoni di Gragnano, pomodorini gialli, gamberi e burrata;

Secondo piatto:

Trancio di coda di rospo in padella, concassè di verdure spadellate e riduzione di peperone;

Dessert e caffè:

Crema catalana al cioccolato bianco con fragole;

Caffè espresso;

Costo ospite euro 60.00 + 10% iva

Note

- I prezzi indicati si riferiscono al servizio catering organizzato presso Palazzo Klefisch di Prata Ferro – P.tta della Motta 13 a Pordenone (centro storico).
- Si chiede di comunicare, prima di un servizio, le eventuali intolleranze alimentari degli ospiti.
- I menu cambieranno in base alla stagione.