

Tamburello

Esperienze di gusto

Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 1

aperitivo

Cicchetto, polpettina di vitello e briosce salata
Bollicine e analcolico

antipasto

Bauletto ai cereali imbottito di ricotta del Cansiglio e asparagi Bio
Prosciutto crudo della Valpollicella massaggiato all'Amarone
Tartar di verdure e avocado siciliano

primi piatti

Risottino mantecato con carletti, Morlacco a cucchiaio e mela verde
Tortelli farciti bufala e basilico conditi con cremoso di arachidi e parmigiano

secondo piatto

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo
con patatelle al rosmarino fresco
con spadellata di verdure croccanti

dessert

Sorbetto all'ananas e lime
Trionfo goloso di pan di spagna al limone, chantilly, fragole e caramello salato

€ 55

Tamburello

Esperienze di gusto

sapori originali
autentica tradizione

Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 2

aperitivo

Morbido di vitello, canapes farcito, broscina imbottita
Bollicine e analcolico

antipasto

Millefoglie di patate su cremoso di zuccina e fior di zucca
Speck affumicato da noi alle erbe di montagna
Trilogia di pera, robiola di capra e sesamo nero

primi piatti

Risottino mantecato con asparagi Bio, polvere d'uovo e tartufo nero

piatto di mezzo

Suprema di faraona nostrana su cremoso di sedano rapa e carciofo

secondo piatto

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo
con patatelle saltate agli odori freschi
con piselli e cipollotti novelli

dessert

Crema di latte, menta e limone
Trionfo di meringa, frutti rossi e fondente artigianale

€ 60

Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 3

antipasto

Tartar di gambero rosa, pane morbido e frutti rossi
Mousse di avocado, pomodoro fresco e salmone fumè
Sandwich ai cereali, mantecato di scorfano e polvere di capperi Dry
Burrata, acciughe di Salerno, cruble di tarallo
Cremoso di ceci, capesante, bacon e asparagi

primi piatti

Riso carnaroli, scampi, mela verde e tartufo nero dei Colli Berici
I nostri tortelli farciti con guazzetto di pesce fresco
condititi basilico e datterini al cardamomo

piatto di mezzo

Supreme di faraona nostrana su cremoso di sedano rapa e carciofo

secondo piatto

Branzino di mare al sale e basilico
con verdure novelle, lavanda e pomodorini confit

dessert

Sorbetto a cucchiaio
Trionfo goloso di millefoglie, con mousse al cocco, passion fruit e mou

€ 80

Menu di primavera per banchetti

AGGIUNTE

Dopo il dolce per concludere con delizia

Buffet di monoporzioni, frutta e dolci da credenza

€ 10

Alzate di golosi dolcetti e biscottini
(serviti al centro del tavolo con il caffè)

€ 5

Candy bar/confetata
(golosi confetti, marshmallow, ciuccetti e gessetti
di liquirizia, con allestimento in tono all'evento)

€ 7

Tamburello
Esperienze di gusto

Aperitivo in giardino o cantina

**Un 'idea in più
da aggiungere al menù scelto**

Proposta 1

Le nostre tempure con verdure fresche, salvia, fiori
Gli arancini, le zeppole all'alga, una selezione di cicchetti
ed il Parmigiano a ruota
Alzata di ostriche Regal, scampi nostrani
e tartar di gambero rosa
Bollicine di Trento Doc, aperitivo virgin

€ 25

Proposta 2

Le nostre tempure con verdure fresche, salvia, fiori
Gli arancini, le zeppole all'alga, una selezione di cicchetti
ed il Parmigiano a ruota
Bollicine di Trento Doc, aperitivo virgin

€ 10

Menu di primavera per banchetti

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

I menù si intendono compresi di acqua minerale, vini in bottiglia, caffè e le nostre correzioni.

I bambini verranno serviti con il menù scelto per il banchetto ed aggiunto per loro un primo piatto (lasagna al ragù) i prezzi a loro dedicati 0/2 gratuiti e 3/8 anni metà prezzo.

Per qualsiasi problema di allergia o intolleranza, faremo le opportune varianti tenendo conto delle esigenze richieste e realizzando proposte mirate.

La mise en place si intende completa di centrotavola fiorito, vasi o altro in tema con l'evento.

Stampa menù e allestimento tavolo bomboniere compresi nel servizio. Non sono compresi palloncini, sculture o altre decorazione specifiche per l'evento la sala portico o la sala terrazza potranno considerarsi dedicate, solo su nostra discrezione, a partire da 150€.

Le eventuali defezioni dovranno essere comunicate entro 24h dall'evento. Se non comunicate tempestivamente, sarà addebitato l'intero importo e preparato il menù dell'ospite mancante, da asporto.

Per la conferma del suddetto preventivo, si richiede la caparra pari al 10% del totale tutto quello non espressamente scritto non si intende compreso.

É gradita conferma e sottoscrizione delle suddette condizioni.

Minimo 10 persone adulte

Proposta 1: € 55

Proposta 2: € 60

Proposta 3: € 80

Il Tamburello