



HOTEL CÆSIVS
CONGRESS CENTER BARDOLINO



LE CENE AZIENDALI NATALE 2022

MENÙ RENNA

(€ 53,00 p.p.)

Benvenuto dello chef & bollicine

.....

Sformatino di zucca mantovana ed amaretti,
fonduta di formaggio Monte veronese d'allevio e crumble al pistacchio

.....

Scrigni di burrata saltati con funghi porcini e pomodorino Datterino

.....

Scamoncino di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa al timo e castagne accompagnato da patate novelle arrosto

.....

Il Tiramisù

.....

Caffè, Acqua minerale, Vini in abbinamento

ARRICCHISCI IL TUO MENU CON UN PRIMO....

(+ € 10,00 p.p.)

Riso Vialone nano IGP con carciofi, crema di caprino e gamberi sfumati al brandy

Riso Vialone nano IGP con radicchio, vino Recioto della Valpolicella e noci

Ravioli di spigola su ragù di calamaretto Atlantico

Caserecce all'uovo con ragù di anatra, timo e scorzette di arancia di Sicilia

Gnocchetti di patate viola con fonduta di formaggio Monte veronese giovane e Tartufo nero

SOSTITUISCI IL DESSERT CON LA TUA TORTA AZIENDALE

con possibilità di stampa logo aziendale

SOFFICE DELIZIA: base di soffice pan di Spagna farcito
con crema pasticcera alla vaniglia, frutta fresca di stagione e panna montata

MILLEFOGLIE AI MARRON GLACÉ: strati di croccante sfoglia farcita
con crema Chantilly, gocce di cioccolato e marron glacé

TORTA SETTE VELI: base di soffice pan di Spagna al cacao, crema nocciola,
mousse al cioccolato fondente 70% e croccante alla nocciola del Piemonte

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA: base di pasta frolla farcita con crema pasticcera,
frutta fresca e gelatina di frutta



LE CENE AZIENDALI NATALE 2022

MENÙ FIOCCO DI NEVE

(€ 53,00 p.p.)

Benvenuto dello chef & bollicine

.....
Carpaccio di manzo Garronese, germogli di valeriana,
scaglie di formaggio Monte veronese 18 mesi, pomodorini confit
e riduzione di aceto balsamico di Modena

.....
Tortelli di pasta all'uovo ripieni di zucca,
burro nocciola, salvia croccante e Parmigiano all'amaretto

.....
Guancia di manzo brasata al vino Amarone della Valpolicella
con millefoglie di patate alla crema di latte

.....
Tortino caldo al cioccolato nero con cuore morbido di cioccolato bianco e salsa al Mou

.....
Caffè, Acqua minerale, Vini in abbinamento

ARRICCHISCI IL TUO MENU CON UN PRIMO....

(+ € 10,00 p.p.)

Riso Vialone nano IGP con carciofi, crema di caprino e gamberi sfumati al brandy

Riso Vialone nano IGP con radicchio, vino Recioto della Valpolicella e noci

Ravioli di spigola su ragù di calamaretto Atlantico

Caserecce all'uovo con ragù di anatra, timo e scorzette di arancia di Sicilia

Gnocchetti di patate viola con fonduta di formaggio Monte veronese giovane e Tartufo nero

SOSTITUISCI IL DESSERT CON LA TUA TORTA AZIENDALE

con possibilità di stampa logo aziendale

SOFFICE DELIZIA: base di soffice pan di Spagna farcito
con crema pasticcera alla vaniglia, frutta fresca di stagione e panna montata

MILLEFOGLIE AI MARRON GLACÉ: strati di croccante sfoglia farcita
con crema Chantilly, gocce di cioccolato e marron glacé

TORTA SETTE VELLI: base di soffice pan di Spagna al cacao, crema nocciola,
mousse al cioccolato fondente 70% e croccante alla nocciola del Piemonte

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA: base di pasta frolla farcita con crema pasticcera,
frutta fresca e gelatina di frutta



HOTEL CÆSIVS
CONGRESS CENTER BARDOLINO



LE CENE AZIENDALI NATALE 2022

MENÙ VISCHIO

(€ 60,00 p.p.)

Benvenuto dello chef & bollicine

.....
Moscardini in umido su crema di ceci e rosmarino

.....
Riso Vialone nano IGP con zafferano, code di mazzancolle,
la sua bisque e polvere di liquirizia

.....
Filetto di branzino su crema di carciofi
e verdure al vapore all'olio EVO

.....
Cremoso al lime, crumble alle noci e gelatina al basilico

.....
Caffè, Acqua minerale, Vini in abbinamento

ARRICCHISCI IL TUO MENU CON UN PRIMO....

(+ € 10,00 p.p.)

Riso Vialone nano IGP con carciofi, crema di caprino e gamberi sfumati al brandy

Riso Vialone nano IGP con radicchio, vino Recioto della Valpolicella e noci

Ravioli di spigola su ragù di calamaretto Atlantico

Caserecce all'uovo con ragù di anatra, timo e scorzette di arancia di Sicilia

Gnocchetti di patate viola con fonduta di formaggio Monte veronese giovane e Tartufo nero

SOSTITUISCI IL DESSERT CON LA TUA TORTA AZIENDALE

con possibilità di stampa logo aziendale

SOFFICE DELIZIA: base di soffice pan di Spagna farcito
con crema pasticcera alla vaniglia, frutta fresca di stagione e panna montata

MILLEFOGLIE AI MARRON GLACÉ: strati di croccante sfoglia farcita
con crema Chantilly, gocce di cioccolato e marron glacé

TORTA SETTE VELI: base di soffice pan di Spagna al cacao, crema nocciola,
mousse al cioccolato fondente 70% e croccante alla nocciola del Piemonte

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA: base di pasta frolla farcita con crema pasticcera,
frutta fresca e gelatina di frutta