

Cena aziendale

Cena di Natale Eurac – Eurac research Bolzano – 150 ospiti

Verso le ore 18:

Bevande agli ospiti che arrivano alla spicciolata viene offerto un bicchiere di succo di mela caldo e speziato (“Apfelglühmix”) accompagnato da piccoli stuzzichini.

Manzo affumicato con formaggio fresco di capra, mela e ginepro



Zucchine ripiene di avocado e feta



Spiedini di gamberetti e zucchine al curry Madras

Si aprono le porte e gli ospiti possono accomodarsi all'interno, dove li attende un bicchiere di vino e un caldo angolo relax, allestito con tavolini bassi e da bar, alcune sedie e altre componenti d'arredo tipiche di un lounge. Poco dopo le nostre collaboratrici propongono una serie di prelibatezze e bocconcini, servite in successione.

Pasta sfoglia leggermente piccante - strudel di verdure



Zuppa di crauti secondo Bruno Bortondello



Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico



Piccoli carciofi ripieni di salsa bearnaise



Spiedini di branzino al dragoncello in crosta di carciofi



Angolo bevande e vino, cottura in presenza degli ospiti di



risotto al Kerner e Granny Smith con menta e prezzemolo

Angolo bevande e vino, show culinario con cottura di...

Come piatto caldo di carne proponiamo:

guancia di vitello stufata al Cabernet Sauvignon con purea di sedano rapa



> Puntay Lago di Cadaro,
cantina Erste & Neue, Caldaro

**Quando ormai gli ospiti credono che non vi siano più portate, un sentiero rischiarato dalle tenue
luce di piccole candele li conduce all'angolo dei dolci e dei profumi natalizi**

Buffet di dessert secondo Hannah & Elia

>> una voce melodiosa canta una canzone...

