

## Pranzi e cene aziendali

### Banca di Verona, Verona >> 80 persone

Ore 19.45

#### Bevande

Lunghissima tavolata bianca con 80 calici.

Ricevimento con vino bianco.

A seguire, verranno servite piccole pietanze fredde, tiepide e calde di nostra creazione.  
(in alternativa, buffet)

> Vino bianco ancora da definire

> Succo di sambuco

> Succo di mela bio del maso Zöhlhof

> Acqua minerale

Manzo affumicato con formaggio fresco di capra, mela e ginepro



Melone con prosciutto di Parma al profumo di menta



Piccole patate con erba cipollina, arancia e salmone marinato



Spiedini di gamberi e zucchine al curry Madras



Piccola crema di zucchine per pulire il palato

Ore 20.30 ca.

**Cena servita in sala con tavolo imperiale, sedie rivestite, fiori e candele.**

> Pinot Bianco "Plötzner"  
Cantina San Paolo,  
Appiano, Bolzano

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



Branzino con zucchine in crema al pomodoro



Filetto di vitello in salsa forte al rosmarino con purea di sedano rapa



> Marzemino  
Cantine Endrizzi  
San Michele, Trento

**Preparazione del dolce sui tavoli in legno disposti ai lati.**

**Inizio del concerto di pianoforte.**

**Al termine del concerto verrà servito il dessert (in alternativa, gli ospiti potranno servirsi da soli).  
Caffè per chi lo desidera.**

Mousse di cioccolato bianco con crema ristretta al caffè in bicchiere

