

# La tradizione a Scaldaferrò



*La semplicità del gusto della buona cucina  
vicentina a tavola*



*1° Proposta Autunno/Inverno*

## Buffet di Antipasti e Aperitivi colorati

Paniere di Salumi Veneti e Formaggi con marmellate,

Gamberi alla busara con crema di mais bianca

Bocconcini fritti – olive ascolane, mozzarelline, verdure pastellate e cipolla

Prosciutto crudo in morse, Monoporzioni varie

Salmon con crostino, Pizzette in pasta sfoglia, Frittura di paranza

Pesce spada marinato, Sopressa all'aceto balsamico, Torte salate

\*\*\*\*\*

Risotto con Carciofi e Pancetta

Tagliatelle con ragù di vitello in bianco e porcini

Crespella ai Scampi con sughetto al sapore di mare

\*\*\*\*\*

San Pietro agli agrumi con torretta di melanzane alla griglia

Sorbetto ai Frutti di Bosco a Buffet

\*\*\*\*\*

Spalla di Vitello glassata al champagne con Piselli

Tagliolungo di vitello ai finferli

Patate allo scalogno

\*\*\*\*\*

Cascata di frutta

Dolce con nuziale con brindisi

Caffè con correzione, Acqua e Vino della casa



*n. b. aggiungendo l'antipasto in tavola è consigliato togliere un primo piatto*





## Buffet di Antipasti e Aperitivi colorati

Paniere di Salumi Veneti e Formaggi con marmellate,  
Gamberi alla busara con crema di mais bianca  
Bocconcini fritti – olive ascolane, mozzarelline, verdure pastellate e cipolla  
Prosciutto crudo in morse, Monoporzioni varie  
Salmone con crostino, Pizzette in pasta sfoglia, Frittura di paranza  
Pesce spada marinato, Sopressa all'aceto balsamico, Torte salate

\*\*\*\*\*

Risotto con porro e pomodorini  
Crespella con asiago e basilico  
Fettuccine al Pesce spada affumicato, Porcini e Pomodorini

\*\*\*\*\*

Filetto di Branzino in cartoccio su letto di  
insalatina di mare pomodorini e patate novelle



Sorbetto alla Mela verde a Buffet

\*\*\*\*\*

Fesa di Tacchino all'aceto balsamico con scaglie di grana  
e misticanza di rucola  
Verdure miste di stagione padellate  
Cosciotto di Vitello al forno in bella vista con Patate novelle arroste

\*\*\*\*\*

Cascata di frutta  
Dolce con nuziale con brindisi

Caffè con correzione, Acqua e Vino della casa

*n. b. aggiungendo l'antipasto in tavola è consigliato togliere un primo piatto*



3° Proposta Gli Arrosti

## **Buffet di Antipasti e Aperitivi colorati**

Paniere di Salumi Veneti e Formaggi con marmellate,  
Gamberi alla busara con crema di mais bianca  
Bocconcini fritti – olive ascolane, mozzarelline, verdure pastellate e cipolla  
Prosciutto crudo in morse, Monoporzioni varie  
Salmone con crostino, Pizzette in pasta sfoglia, Frittura di paranza  
Pesce spada marinato, Sopressa all'aceto balsamico, Torte salate

\*\*\*\*\*

Risotto al Porro colorato al Zafferano  
Tortelli di pasta fresca ripieni di Ricotta e Asparagi verdi al Burro  
Tagliolini all'Astice

\*\*\*\*\*

Coda di Rospo in guazzetto  
Sorbetto al limone

\*\*\*\*\*

### **Gran Portate di Arrosti:**

Coppa al forno con Erbe aromatiche, Filetto di Cattonzollo da latte,  
Sottofesa di Vitello Piemontese al Rosmarino  
Roast – beef di Scottona al sale  
Patate al forno e Verdurine gratinate

\*\*\*\*\*

Paniere di Frutta fresca  
Dolce con nuziale con brindisi  
Caffè con correzione, Acqua e Vino della casa



*n. b. aggiungendo l'antipasto in tavola è consigliato togliere un primo piatto*

*Le nostre proposte possono essere modificate a seconda dei Vostri gusti e delle Vostre esigenze.  
Il costo a persona è di € 68.00 comprensivo dell'addobbo floreale, menù in tavola personalizzati, tovagliato a Vostra scelta, Sala a Vostra completa disposizione per tutto il giorno con possibilità di spazio per ballo, scherzi e intrattenimenti vari, Telone per proiettore, Per i più piccini Giochi gonfiabili, baby sitter e menù personalizzati.*