



BANQUETING



INDICE

COFFEE BREAK.	1
DRINK DI BENVENUTO E APERITIVI	3
COLAZIONI DI LAVORO. Primavera/estate.	5
COLAZIONI DI LAVORO. Autunno/inverno	7
BUFFET. Primavera/estate	9
BUFFET. Autunno/inverno	11
PIATTI UNICI	12
CENE. Primavera/estate	13
CENE. Autunno/inverno	15
CENE DI GALA. Primavera/estate.	17
CENE DI GALA. Autunno/inverno	19

COFFEE BREAK

Pausa caffè

Proposta A

Caffè
Selezione di tè
Succhi di arancia e pompelmo
Acque minerali



Proposta B

Caffè
Selezione di tè
Succhi di arancia e pompelmo
Acque minerali
Assortimento di brioscine



Proposta C

Caffè

Selezione di tè

Succhi di arancia e pompelmo

Acque minerali

Assortimento di brioscine

Spiedini di frutta

Frollini assortiti

Proposta D

Caffè

Selezione di tè

Succhi di arancia e pompelmo

Acque minerali

Assortimento di brioscine

Spiedini di frutta

Pizzette e sfogliatine salate

Olive ascolane ripiene con ciliegine di mozzarella



Tutte le pause caffè sono a partire da 30 persone garantite. Al di sotto del min. garantito di 30 persone possono essere proposti al cliente servizi autogestiti con macchinetta Espresso System per cialde caffè, decaffeinato, orzo e tè.

DRINK DI BENVENUTO

Aperitivi

Proposta A

Calice di Prosecco spumante
Succhi di arancia e pompelmo
Stuzzichini salati

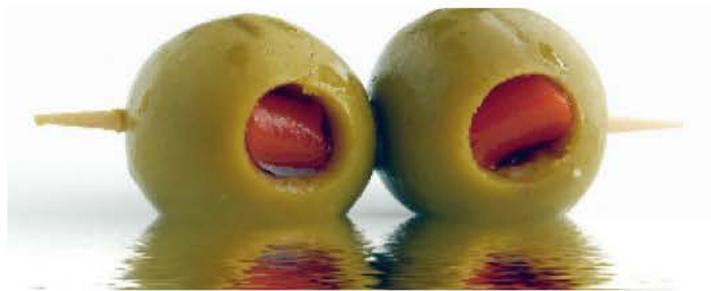


Proposta B

Calice di prosecco
Succhi di arancia e pompelmo
Stuzzichini salati
Selezioni di crostini regionali

Proposta C

Calice di prosecco
Succhi di arancia e pompelmo
Stuzzichini salati
Selezione di crostini regionali
Sfogliatine salate e focaccine
Verdure di stagione in "Tempura"



Proposta D

Spiedino di mozzarelline e pomodorini ciliegia
Bruschetteria tipica regionale
Pizzette e sfogliatine salate
Olive ascolane dorate al forno
Verdure di stagione in "Tempura"
Prosecco spumante, succhi di arancia e pompelmo, acqua minerale e caffè

Tutti i buffet sono preparati per un minimo di 30 persone garantite. Al di sotto del min. garantito di 30 persone possono essere proposti al cliente servizi autogestiti.

COLAZIONI DI LAVORO

Primavera - Estate

Proposta A

Maccheroncini alla carbonara di zucchine

Lombata di maiale al forno con patate al
rosmarino

Tenero di cioccolato al forno

Caffè, acqua, vini



Proposta B

Orecchiette al pesto leggero con fagiolini, pinoli tostiti
e patate

Scaloppine di tacchino al curry delicato e riso
basmati

Sorbetto al lime e caramello all'uva e sesamo

Caffè, acqua, vini

Proposta C

Strozzapreti al crudo di Parma e rucola

Lonza di maiale ai funghi con patate al
rosmarino

Tiramisù

Caffè, acqua, vini



Proposta D

Tagliatelle al tonno fresco, pomodorini
ciliegia e olive taggiasche

Filetto di orata su letto di zucchine e
patate al vapore

Mousse al limone

Caffè, acqua, vini

Proposta E

Piccola tartare di salmone selvaggio al
coriandolo

Maccheroncini al torchio con ragù di
polpo, olive nere e pesto leggero di basilico

Tempura di branzino all'erba cipollina su
misticanza

Sorbetto al lime e caramello

Caffè e biscotteria tipica, acqua, vini



COLAZIONI DI LAVORO

Autunno - Inverno

Proposta A

Maltagliati con radicchio di Treviso e speck

Petto di tacchinella al forno ripiena con olive taggiasche e pomodori secchi

Bavarese al mou con crema di latte

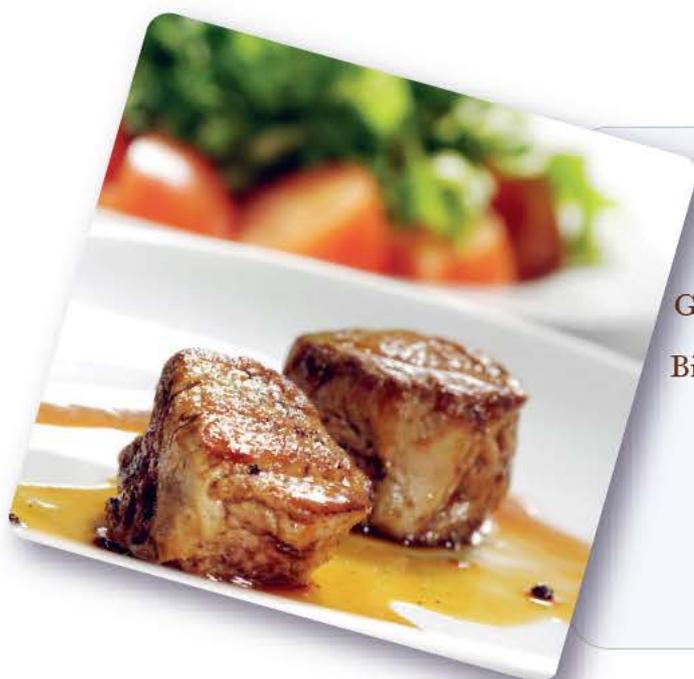
Caffè, acqua, vini

Proposta B

Crespelle con verdure invernali e pancetta croccante

Ventaglio di petto di faraona alle erbe aromatiche

Tagliata di frutta con sciroppo d'acero.
Caffè, acqua, vini



Proposta C

Garganelli con seppioline e porri in umido

Bianco d'orata al forno con radicchio rosso brasato

Mousse allo yogurt e mascarpone

Caffè, acqua, vini

Proposta D

Cannelloni di crespelle con mozzarella di bufala in salsa di pomodori pachino

Brasato di manzo al Sangiovese con patate botticella a vapore

Lingue di gatto con crema mascarpone.

Caffè, acqua, vini

Proposta E

Risotto alla zucca novembrina e amarone

Tacchinella ripiena alle castagne con patate al rosmarino

Crostata di mele al “Macafame” con crema inglese

Caffè, acqua, vini

Proposta F

Strigoli con gamberoni e radicchio rosso di Treviso

Filetto di branzino alla Mediterranea

Torta leggera alle noci

Caffè, acqua, vini

Proposta G

Prosciutto dolce della maremma toscana

Ravioli alle erbe in salsa di pomodoro

Vellutata di patate e funghi porcini

Cotolette di pollo e spinaci al limone

Tiramisù

Caffè, acqua, vini

Proposta H

Tortino di formaggio con crema di tartufo

Garganelli con guancialetto croccante e carciofi

Brasato di manzo al barolo con spinaci al burro

Mousse al cioccolato fondente

Caffè, acqua, vini

Proposta I

Crema di mais fresco con gamberi

Risotto mantecato alle castagne e pecorino

Zuppa di ceci e biette

Medaglione di manzo agli spinaci

Mousse al Vin Santo

Caffè, acqua, vini

Servizio a partire da 25 persone garantite.

BUFFET

Primavera - Estate

BUFFET A

Angolo dei formaggi regionali con
composte di frutta e selezioni di miele

Bruschetteria tipica regionale

Focacce ripiene

Torta salata con verdure di stagione e
pecorino

Buffet di verdure alla griglia

Taglieri di prosciutto crudo e l'angolo del
panettiere

Bocconcini di pizza al fior di latte

Buffet di insalate di stagione

Tiramisù

Frutta fresca

Caffè



BUFFET B

Selezione di sfogliatine e focaccine

Tempura stagionale di verdura

Prosciutto crudo con perle di melone

Insalatina di orzotto alla Greca

Sformatino di pasta filo con ricotta e spinaci

Angolo dei formaggi regionali con composte di frutta e selezioni di miele

Buffet di verdure alla griglia

Un primo piatto a scelta tra:

Pennette al pomodoro e basilico

Risotto alle verdure di stagione

Gnocchetti di grano duro ai funghi

Buffet di insalate

Torte assortite

Macedonia di frutta

Caffè



BUFFET C

Selezione di sfogliatine e focaccine

Tempura stagionale di verdura

Focacce miste ripiene

Prosciutto crudo con perle di melone

Crespelle di pasta filo con ricotta e spinaci

Angolo dei formaggi regionali con composte di frutta e selezioni di miele

Buffet di insalate

Buffet di verdure alla griglia

Insalata caprese

Insalata di tonno, fagiolini e pomodorini

Salmone in bellavista

Una scelta tra:

Orecchiette con totani e cuori di carciofi.

oppure

Strozzapreti con julienne di peperoni e speck

Una scelta tra:

Cosciotto di maiale in crema di mandorle

oppure

Trancetti di pesce spada al salmoriglio

Torte assortite

Macedonia di frutta

Caffè

BUFFET

Autunno - Inverno

BUFFET A

Angolo dei formaggi regionali con
composte di frutta e selezioni di miele

Bruschetteria tipica regionale

Focacce ripiene

Torta salata con verdure di stagione e
pecorino

Buffet di verdure alla griglia

Taglieri di prosciutto crudo e l'angolo
del panettiere

Bocconcini di pizza al fior di latte

Buffet delle insalate

Tiramisù

Frutta fresca

Caffè

BUFFET B

Bruschetteria tipica regionale

Torta salata con verdure di stagione e
pecorino

Focacce miste ripiene

Gran vassoio di pesce spada
affumicato su misticanze

Ricco buffet di verdure a vapore

Buffet di insalate

Tortelloni saltati al burro e salvia

Gnocchetti sardi con radicchio e
gamberi

Spiedino di mini saltimbocca alla
romana

Torte assortite

Macedonia di frutta

Caffè

Tutti i buffet sono preparati per un minimo di 30 persone garantite.

PIATTI UNICI

Seduti



Proposta A

Gnocchi di patate alla rucola e pomodorini
con cotoletta alla Milanese

Caffè, acqua

Proposta B

Maccheroni al pomodoro e basilico con
polpette di manzo e maiale alle erbe

Caffè, acqua

Proposta C

Riso allo zafferano con ossobuco di vitello e
gremolata di verdure

Caffè, acqua

Proposta D

Pennette alle zucchine e fiori di zucca con
filetto di branzino croccante

Caffè, acqua

CENE

Primavera - Estate

Proposta A

Strudel di verdure con crema di formaggio

Maltagliati con verdure primaverili e speck di Sauris

Spalla di vitello arrotolata al forno con olive taggiasche e pomodorini

Flan di mele con crema vaniglia

Caffè, acqua, vini

Proposta B

Carpaccio di vitello rosa con verdure croccanti

Risotto mantecato con broccoli e salsiccia

Petto di pollo ripieno agli spinaci e formaggio di fossa

Gelato alla vaniglia in cialda croccante

Caffè, acqua, vini



Proposta C

Centrotavola di selezioni di salumi e formaggi con composte e miele

Ravioli al ragù di anatra e sedano bianco

Risotto mantecato ai pomodorini zatterini, rucola e pecorino

Arrosto di maiale in manto di pane con patate al forno e insalatine novelle

Macedonia di frutta fresca con gelato alle creme

Caffè, acqua, vini



Proposta D

Millefoglie di melanzane e bufala con salsa di pomodoro

Risotto con funghi porcini mantecato al basilico

Carrè di vitello agli aromi con patate al rosmarino

Tagliata di frutta fresca

Caffè, acqua, vini

Proposta E

Aperitivo di benvenuto e stuzzichini dalla cucina

Tonno marinato al sale affumicato servito con insalatina pizzarda

Ravioli ripieni ai cipolotti, serviti con dadolata di pomodorini crudi e scaglie di parmigiano

Risotto ai fiori di zucca

Tagliata di manzo con insalatina di fagiolini e cipolla rossa in agro dolce

Carpaccio di ananas e gelato al limone

Caffè, acqua, vini

Proposta F

Aperitivo di benvenuto e stuzzichini dalla cucina

Carpaccio di vitello marinato servito con misticanze e chips di pecorino

Mezzi paccheri mantecati con ragù di astice e asparagi

Triangoli di pasta con ricotta di bufala e piselli al ragù di coniglio

Filetto di manzo con terrina di melanzane e zucchine

Mousse al pistacchio

Caffè, acqua, vini

CENE

Autunno - Inverno

Proposta A

Tortino di carciofi con fonduta di formaggio Asiago dolce

Garganelli al ragù bianco ed erbe aromatiche

Rotolo di faraona alle pere Williams con purea di patate

Crostata alla zucca con salsa al caramello

Caffè, acqua, vini



Proposta B

Finissima di manzo al sale con rucoletta e vinaigrette alle erbe

Risotto al radicchio di Treviso e scamorza

Mignonette di filetto di manzo al porto bianco e paté di fegato di vitello con pomodoro gratin e patate

Tortino alle castagna con caramello al vino passito

Caffè, acqua, vini



Proposta C

Salmone marinato all'aneto con verdure croccanti

Sformatino di crespelle con radicchio di Treviso e scampi in salsa di zucca e capesante

Filetto di branzino con verdure in carpione

Mousse al limone con marmellata di mandarini

Caffè, acqua, vini

Proposta D

Tartara calda di verdure e parmigiano reggiano con Prosciutto di Parma dolce

Ravioli di magro con fonduta di formaggio dolce Asiago e erba cipollina

Medaglione di manzo alle erbe aromatiche con tortino di patate e pancetta

Bavarese ai frutti di bosco con salsa alla vaniglia del Madagascar

Caffè, acqua, vini

Proposta E

Aperitivo di benvenuto e stuzzichini dalla cucina

Girello marinato al sale affumicato servito con misticanze e polpette al pecorino

Risotto mantecato ai funghi porcini

Coscia di coniglio alla grappa di pere servito con pere alla cannella e scalogno

Mousse alle nocciole piemontesi

Caffè, acqua, vini

Servizio a partire da 25 persone garantite.

CENE DI GALA

Primavera - Estate

Proposta A

Aperitivo di benvenuto

Selezione di affettati e delizie sott'olio e sott'aceto di casa e
bruschette

Ravioli della tradizione da assaporare con le tre salse:

Pomodoro, ragù classico di carne, pesto alla genovese

Millefoglie di melanzane e zucchine gratinate con mozzarella
di bufala

Selezione di arrostiti misti della tradizione con patate al forno:
arista di maiale, tagliata di manzo, spalla di vitello e anatra

Fragole all'aceto balsamico e gelato alla vaniglia

Caffè



Proposta B

Aperitivo di benvenuto

Fillo di carciofi e bacon con fondutina al pomodoro

Sautè di gnocchi sardi alla piovra e pomodoro secco battuto con olio e balsamico

Millefoglie allo spada su insalata tiepida di finocchi all'arancia

Crostata alle fragole con zappetta di vaniglia e biscotti

Caffè

Proposta C

Aperitivo di benvenuto

Carpaccio di vitello marinato servito con misticanze e chips di pecorino

Mezzi paccheri mantecati con ragù di astice e asparagi

Triangoli di pasta con ricotta di bufala e piselli al ragù di coniglio

Filetto di manzo con terrina di melanzane e zucchine

Mousse al pistacchio

Caffè



CENE DI GALA

Autunno - Inverno



Proposta A

Aperitivo di benvenuto

Selezione di affettati e delizie sott'olio e sott'aceto di casa e bruschette

Passatelli emiliani in brodo di gallina

Lasagne al ragù bolognese

Selezione di bolliti misti della tradizione con patate al forno

Zuppa Inglese

Proposta B

Aperitivo di benvenuto

Strudel di sfoglia ai porcini con insalatina di soppressa all'aceto

Risotto al vino Chianti e gocce di pecorino

Garganelli con ragù rustico di coniglio e timo con radicchio rosso brasato

Ventaglio di petto d'anatra al melograno e ristretto al balsamico con purè di zucca

Flan di cioccolato su crema all'arancio

Caffè



Tutte le cene sono preparate per un minimo di 35 persone garantite.



*Dal 1965. Quarantacinque anni di esperienza,
di gestione e di continuo aggiornamento professionale.*

ALPI -SAN MARCO s.r.l.

DIREZIONE GENERALE:

Via Salvo D'Acquisto, 4

36078 Valdagno (VI)

Tel. 0445.414040

Fax 0445.426147

www.alpiristorazione.it

UFFICI DI PERTEOLE:

Via Verdi, 69.

33050 Ruda (UD)

Tel. 0431.973087

Fax. 0431.973451