



## Menù

Aperitivo: Lounge Bar con ingresso dalla porta principale dell'Hotel

Sala Nelson con ingresso dal Centro Congressi con più di 200 ospiti

Selezione di Vini bianchi fermi, Prosecco, Cocktail alcolico e analcolico alla frutta

Patatine Chips, Arachidi, Olive, Cubetti di Mortadella e Scaglie di Parmigiano con piccole Crescentine, Vol au

Vent con Fantasie di Mousse, Assortimento di Pizze Casareccia, assortimento di fritti: olive all'ascolana,

panzerottini, mozzarelline, salvia, capperi, anelli di cipolla, Mix di Crostini con salse e con Salumi tipici, Piccoli

Croissant salati farciti

Primi Piatti:

Tortellini in Brodo di Cappone

Risotto alle Cime di Rapa e Crema di Mascarpone (senza salsiccia)

Secondo piatto e contorni:

Tacchinella farcita con castagne e salsiccia

Patate di Tolè al rosmarino e Verdure gratinate

Buffet di dolci tipici del nostro chef pasticciere

Composizioni di frutta tagliata

(Serviti con vassoi in tavola se il numero è superiore a 250 ospiti)

Bevande comprese: Acqua minerale, caffè

Vini: Pignoletto Frizzante e Rosso Bologna (1 bottiglia ogni 3 persone) Az. Agr. Guidotti

Menù Bambini:

Aperitivi

Tortellini in brodo o alla panna

Cotoletta alla Milanese e patatine fritte

**Dolci**