



La cucina DI  
**CREMA**

CENE AZIENDALI

2022

# PROPOSTA MENU

1

Aperitivo  
Primo Piatto  
Secondo Piatto  
Panettone

€38.00



# PROPOSTA MENU

2

Aperitivo  
Primo Piatto  
Secondo Piatto  
Panettone  
Dolce

€45.00



# PROPOSTA MENU

3

Aperitivo  
Antipasto  
2 Primi Piatti  
Secondo Piatto  
Panettone  
Dolce

€ 52.00





APERITIVO



ANTIPASTO



PRIMI





SECONDI



DOLCE



PANETTONE



# PRODOTTI SPECIALI EXTRA

*Se volete aggiungere prestigio alla vostra cena  
potrete inserire piatti d'élite al vostro menu*

Tartufo Bianco e Nero  
di Alba

Carne Wagyu  
Azienda Ca' Negra Venezia

Aragosta rossa

Ostriche Utah Beach

Amarone della Valpolicella

... ed altre eccellenze



# ESEMPIO DI MENU

---

## *APERITIVO DI BENVENUTO*

### *Beverage*

Prosecco DOC e Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua naturale e frizzant

### *I Cicchetti*

Crostini al nero di seppia con baccalà mantecato  
Piccole rotelle di pane farcite di verdurine con mayo di soia  
Degustazione di formaggi con miele, confettura e mostarda  
Verdurine di stagione dorate in pastella  
Mousse di Casatella trevigiana  
con restrizione di Balsamico e acciuga del Cantabrico



## *SERVITO AL TAVOLO*

### *Antipasto*

Cappuccino di polpettine di vitello al sugo  
con spuma soffice di patate  
servito con cornetto salato  
farcito di speck dell'Alto Adige e cetriolino

### *Primi Piatti*

Risotto al radicchio rosso di Treviso  
con mosto d'uva fragola e Casatella trevigiana

Tortelli di pasta fresca  
farciti di polenta e Morlacco  
padellati al burro e salvia  
su fondo di carne

## *Secondo Piatto*

Arrosto di vitello in crosta di pane e speck  
con patate del Montello cotte al forno  
e broccoletti verdi conditi alla citronette

Sgroppino al mandarino

## *Dolce*

Bignolata di Crema  
(*personalizzata con logo*)

Panettone Homemade

Caffè con correzioni

*Vini dalla selezione “I Tesori di Crema”*



La cucina DI  
**CREMA**

**CENE AZIENDALI**

**2022**