



BTE 2019/2020

**Tutti i menù del BTE , sono a buffet. Acqua,vino e caffè compresi.
All the BTE menu are served as buffet. Water, wine, coffee, included.**

Menù

28 Dicembre 2019

Dinner

Rotolo di canapè farcito con salumi e verdure / Canapè roll filled with cold cuts and mixed vegetables

Polpettone di tonno con insalata e aceto balsamico / Tuna "polpettone" with mixed salad and Balsamic vinegar

Gramigna con ragù di prosciutto / Gramigna with ham ragout

Arrosto di tacchino / Roasted turkey
Fagiolini saltati / Sautéed green beans

Cesto dei pani / Bread and breadstiks

Dessert del pasticciere / Dessert

Frutta fresca / Fresh fruit

Euro 28,00 per persona / Euro 28,00 per person



BTE 2019/2020

Menù

29 Dicembre 2019

Dinner

Insalata di cous cous e verdure / Cous cous with vegetables
Carne marinata al limone / marinated meat with lemon sauce

Gnocchi con fonduta formaggi e erba cipollina / Potato gnocchi with cheese fondue and chive

Millefoglie di verdure / Vegetables millefeuille
Corner di insalate con pomodori, carote, cetrioli / Mixed salad with tomatoes, carrots, cucumber

Cesto dei pani / Bread and breadstiks

Dessert del pasticcere / Dessert

Frutta fresca / Fresh fruit

Euro 28,00 per persona / Euro 28,00 per person

BTE 2019/2020

Menù

30 Dicembre 2019

Dinner

Sformatino di Parmigiano con crema di pecorino / Parmesan pudding with pecorino cheese fondue
Polpette di melanzane / Aubergine's "polpette"

Cannelloni di ricotta e spinaci / Crepe rolls with fresh cheese and spinach

Stracotto di maiale / Stewed pork
Verdure grigliate / Grilled vegetables

Cesto dei pani / Bread and breadstiks

Dessert del pasticciere / Dessert

Frutta fresca / Fresh fruit

Euro 28,00 per persona / Euro 28,00 per person

Cenone (Buffet) del 31 Dicembre 2019
New Year's Eve Dinner Buffet 2019

Antipasti /Starters:

Bignè salati farciti con mousse di mortadella / "Bignè" filled with emilian mortadella mousse

Rustici di pasta sfoglia con formaggio, prosciutto e radicchio / Delicacies of puff pastry filled with ham, cheese and chicory

Insalata di pollo con salsa tonnata alla soya / Chicken salad with tuna sauce

Primo / First course:

Lasagna tradizionale bolognese / Traditional lasagna

Secondo / Main course:

Arrosto di vitello farcito con ricotta e prosciutto di Parma / Veal filled with fresh cheese and parma ham

Contorni / Side dishes:

Patate al forno / Baked potaoes
Verdure saltate / Sautéed vegetables

Cesto dei pani / Bread and breadstiks

Dessert del pasticcere / Dessert
Frutta fresca / Fresh fruit

Brindisi

Euro 70,00 per persona / Euro 70,00 per person
Compresa Milonga / Milonga included