

ASPETTANDO IL NATALE A CASA BABBUINO



IDEE SPECIALI per il Natale della tua **AZIENDA**

NATALE GOURMET

LA TRADIZIONE ITALIANA
REINTERPRETATA CON ELEGANZA.

FORMULA APERICENA DI NATALE € 35 A PERSONA (MIN. 10 – MAX. 35 PERSONE).

Un **BUFFET** ricco e conviviale, pensato per chi ama la libertà di muoversi e chiacchierare senza formalità .
Potrete gustare:

- Cialdine croccanti di mais con mousse di formaggio
- Crostini di pane con lievito madre e varietà di pesci di lago (trota, lavarello, tinca) con olio EVO della Valpolicella e zest di limone
- Spiedini di soppressa veneta con mostarda di mele cotogne
- Polpettine di lesso in salsa verde e polpettine vegetariiane
- Cubetti di polenta con crema di Monte Veronese
- Insalatina invernale di cavolo cappuccio, mela e semi di zucca (in bicchierini monoporzioe)
- Degustazione di formaggi veronesi con miele d'acacia e pane alle noci
- Mini tartine farcite con lardo nostrano e mostarda di zucca
- Cubetti di pandoro veronese con salsa al cioccolato fondente e crema al mascarpone

FORMULA CENA DI NATALE € 60 A PERSONA (MIN. 10 – MAX. 25 COPERTI).

Un brindisi in piedi per iniziare, seguito da una **CENA SERVITA A TAVOLA** con un menù raffinato.

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI E PANE CON LIEVITO MADRE

ENTRÉE:

Cialda croccante di mais con mousse di formaggio e mela caramellata

ANTIPASTO:

Sformatino di radicchio veronese tardivo con fonduta di Monte Veronese DOP e noci tostate

PRIMO:

Lasagnetta verde agli spinaci con ragù bianco di cortile, ricotta e scorza d'arancia

SECONDO:

Arrosto di vitello ai profumi di Lessinia con riduzione di Valpolicella Classico e contorno di patate croccanti
Misticanza di erbe invernali con pere, formaggio Monte Veronese stagionato e nocciole tostate

DESSERT:

Bicchierino di crema al mascarpone con frutti di bosco, salsa al Recioto e crumble di sbrisolona

NATALE SPEZIATO

UN VIAGGIO TRA SAPORI ORIENTALI
SI FONDONO CON LA MAGIA DELLE FESTE.

FORMULA APERICENA DI NATALE € 35 A PERSONA (MIN. 10 – MAX. 35 PERSONE).

Un **BUFFET** ricco e conviviale, pensato per chi ama la libertà di muoversi e chiacchierare senza formalità .
Potrete gustare:

- Mini bao bun con jackfruit al barbecue e mayo affumicata
- Gambero in tempura con maionese allo yuzu
- Polpettine vegetariane speziate
- Ravioli giapponesi al vapore ripieni di verdure
- Chips di riso con tris di salse esotiche
- Papaya salad con carote e salsa agrodolce
- Mini tacos con crema di avocado, dadolata di salmone e sesamo nero
- Involtini thailandesi con salsa alle arachidi
- Cous cous marocchino con ceci speziati e yogurt alla menta
- Cheesecake al cucchiaino con burro d'arachidi e cioccolato

FORMULA CENA DI NATALE € 60 A PERSONA (MIN. 10 – MAX. 25 COPERTI).

Un brindisi in piedi per iniziare, seguito da una **CENA SERVITA A TAVOLA** con un menù raffinato.

FINGER FOOD:

- Mini bao bun con jackfruit al barbecue e mayo affumicata
- Gambero in tempura con maionese allo yuzu

Accompagnato da Sakè frizzante

ANTIPASTO:

Curry di zucca, latte di cocco e lemongrass

PRIMO:

Pad thai – tagliolini di riso saltati con gamberi, verdure, arachidi e lime

SECONDO:

Filetto di maiale glassato con purè di batata e pak choi

DESSERT:

Tiramisù al te matcha