

NATALE 2024 PRANZI & CENE AZIENDALI

Vi presentiamo le nostre proposte gourmet per concludere l'anno nel migliore dei modi.

Ambiente elegante e raffinato, vista lago unica, servizio impeccabile ma soprattutto **cucina raffinata e creativa**, per un evento memorabile!



MENU DI PESCE

PROPOSTA 1

Entrée di benvenuto con bollicine

Capasanta scottata su crema di mandorle e caviale di aringa

Risotto allo zafferano e branzino d'Orbetello

Ravioli di branzino su crema di porri e gambero rosso marinato allo zenzero

Tonno con crema di piselli al wasabi, sesamo nero caramellato e olio di Annatto

Dessert

€ 75 per persona

PROPOSTA 3

Entrée di benvenuto con bollicine

Capesante rosolate su purè di melanzane affumicate al lime e croccante di nocciola

Risotto alla zucca con caprino, tartufo nero e semi di zucca fritti

Ravioli ripieni di stracchino e pistacchi su crema di zucchine e gamberi

Filetto di orata alla mediterranea

Dessert

€ 65 per persona

PROPOSTA 2

Entrée di benvenuto con bollicine

Tartare di tonno, pere Kaiser in agrodolce con salsa olandese e pane Carasau

Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau

Risotto con capesante e porcini

Trancio di salmone laccato alla soia, verdure julienne e anacardi

Dessert

€ 70 per persona

PROPOSTA 4

Entrée di benvenuto con bollicine

Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau

Risotto ai frutti di mare

Turbante di branzino al forno con verdure al burro

Dessert

€ 60 per persona





MENU DI CARNE

PROPOSTA 1

Entrée di benvenuto con bollicine

Strudel di pasta fillo con porcini, Taleggio e patate

Risotto con radicchio e Amarone

Ravioli ripieni con Monte Veronese, salsa foie gras d'anatra, porcini trifolati e perle di tartufo nero

> Guancia di manzo brasata all'amarone con pure di patate

> > Dessert

€ 75 per persona

PROPOSTA 2

Entrée di benvenuto con bollicine

Carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di Parmigiano

Tortino di radicchio trevisano

Risotto alla zucca con caprino, tartufo nero e semi di zucca fritti

Carré di vitello in dolce cottura con salsa ai funghi e patate alle erbe di Provenza

Dessert

€ 70 per persona

PROPOSTA 3

Entrée di benvenuto con bollicine

Tartelletta di zucca su crema di robiola e croccante di prosciutto di Parma

Risotto ai porcini e cialda di Bagoss di Bagolino

Ravioli ripieni di stracchino e pistacchi su crema di zucchine e speck croccante

Filetto di maialino alla senape con mele caramellate e mostarda

Dessert

€ 65 per persona

PROPOSTA 4

Entrée di benvenuto con bollicine

Carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di Parmigiano

Calamarata con guanciale, zucchine, tuorlo d'uovo e pepe rosa

Filetto di maialino al pepe rosa con patate alla provenzale

Dessert

€ 60 per persona





IL DESSERT È A SCELTA ANTICIPATA TRA I SEGUENTI:

Semifreddo al torroncino

Mousse di cioccolato con salsa alla vaniglia

Tartelletta con mele caramellate al profumo di cannella e gelato al passito di uve Turbiana

Sfogliatella con mousse alla nocciola e gelato alla panna

Cheesecake ai mirtilli

Pandoro o Panettore artigianale con salsa alla vaniglia

Tutte le proposte di menu si intendono comprensive di acqua, caffè e vino del territorio (1/4 per persona), iva 10% inclusa.
Sono personalizzabili in base alle specifiche esigenze, incluse le intolleranze.

Possibilità di riservare la nostra veranda vista lago ad uso esclusivo. Nelle sale ristorante è disponibile un impianto audio con microfoni ed inoltre su richiesta si organizzano serate musicali.



Ristorante Rose & Sapori presso Villa Rosa Hotel 4*
Lungolago C. Battisti, 89, 25015 Desenzano del Garda (BS)
+39 030 9144585, info@roseesapori.eu
www.ristoranteroseesapori.com