la mandolina
BANQUETING
per persone speciali

MENU' DA ASPORTO

CAPODANNO 2016

A Capodanno cuciniamo noi per voi!

Ospiti attesi
I Prezzi indicati si intendono per un minimo di 8 persone
Nel caso il numero fosse inferiore forniremo una nuova quotazione.

Ritiro delle pietanze presso la nostra sede il giorno 31 Dicembre entro le ore 14,00

Consegna delle pietanze in pirofile bianche di ceramica
Pietanze consegnate dopo abbattimento, quindi da scaldare presso la casa del cliente
Veicolate in scatole termiche

La consegna a domicilio verrà quotata a parte

I menù di Natale andranno ordinati entro il 29 dicembre.

Ringraziamo per l'attenzione e restiamo a Vostra disposizione per ogni necessità.

La Mandolina snc
Vicolo R. Sanzio 12 – 35020 Albignasego Pd
Tel. 049 8809318
www.lamandolina.it - info@lamandolina.it

la mandolina
BANQUETING
per persone speciali

PROPOSTA 1

Mini sandwich con prosciutto affumicato e formaggio tenero

Piccoli muffin alla mela e radicchio,
alle erbette e allo speck

In monoporzione plexi monouso
Mousse di gorgonzola e noci

Pollo sfilettato in agrodolce
e
sedano verde e carote croccanti

Fagottini di crepes con radicchio di Treviso e tastasale

Lasagne verdi gratinate con zucca violina e porcini

Fesa di tacchino alle erbe fini
con
Castagne e prugne

Lenticchie di Castelluccio e cotechino

Verdure croccanti d'inverno con salsa agli agrumi

Patate e porri gratinati

I dessert in monoporzione
Crema al mascarpone e croccante
Mousse di cioccolata
Crema leggera alla vaniglia al profumo di cannella e riso soffiato

Costo a persona : 25.00 + € iva 10%

La Mandolina snc
Vicolo R. Sanzio 12 – 35020 Albignasego Pd
Tel. 049 8809318
www.lamandolina.it - info@lamandolina.it

la mandolina
BANQUETING
per persone speciali

PROPOSTA 2

Piccoli bignè con mousse di mortadella

Mini hamburger con bufala affumicata e pomodoro

Salmone marinato al profumo di aneto e agrumi
Con stelline di pane al burro

In monoporzione in plexi monouso
Crema di finocchio e carpaccio di pesce spada affumicato alle bacche rosa
Hummus di ceci e crostini ai cereali

Fagottini di crepes con crema di zucchine e gamberoni

Cous cous con zucca e pesto di finocchietto

Filettini di scorfano
Con panatura di pane, di grano duro, agrumi e capperi di Sicilia

Filetto di maiale alle mele e rafano

Flan di spinaci e crema di carote

Patate alla lionese

I dessert
Torta di crema e pere
Torta di cioccolata

Crema al mascarpone
Crema al croccante

Costo a persona : 28.00 € + iva 10%

La Mandolina snc
Vicolo R. Sanzio 12 – 35020 Albignasego Pd
Tel. 049 8809318
www.lamandolina.it - info@lamandolina.it

la mandolina
BANQUETING
per persone speciali

PROPOSTA 3

Biscottini salati vegani

Polpettine di melanzane

In monoporzione in plexi monouso
Hummus di ceci e crostini ai cereali
Crema di Barbabietola e sesamo

Vellutata di lenticchie arancioni al rosmarino

Timballo di riso tricolore e broccoli alle noci

Gnocchetti di semolino gratinati

Flan di erbette e crema di carote al curry

Dessert
Pasticceria mignon
Mele caramellate e crema di mandorle

Fregolotta alle nocciole

Costo a persona : : 23.00 € + iva 10%

La Mandolina snc
Vicolo R. Sanzio 12 – 35020 Albignasego Pd
Tel. 049 8809318
www.lamandolina.it - info@lamandolina.it