



Proposte

MENU AUTUNNALI

*Battesimi, comunioni, cresime, compleanni, lauree ecc...
Trova il menù che si adatta meglio alle tue esigenze e
festeggia insieme a noi!*

Proposte non valide per matrimoni

APERITIVO DI BENVENUTO

*Iniziamo con un calice di vino o uno spritz con buffet di finger food tra cui
bruschette alla mediterranea, zucchine trifolate e granella di mandorle,
focacce, mini caprese al basilico, pinzimonio e sfogliatine.*

8,00€ a persona

1- TRADIZIONE IN TAVOLA

*Roast Beef di manzo cotto a bassa temperatura con citronette e scaglie
di Monte Veronese*

Gnocchi fatti in casa con zucca e salsiccia croccante al rosmarino

Pastisada de caval con polenta e contorni misti

Semifreddo all'amaretto con cioccolata calda

Acqua, caffè e 1/4 di vino a persona

35,00€ a persona

2- PROFUMI DEL BOSCO

Piatto rustico con salame nostrano, polenta e funghi e Trota in carpione

Tagliatelle ai funghi

Risotto all'marone e Monte Veronese

Arrosto di maiale alle erbe con contorni misti

Tortino caldo di mele con gelato

Acqua, caffè e 1/4 di vino a persona

40,00€ a persona

3- GUSTO GOURMET

Polpettine di carne croccanti con doppia salsa

Tortelloni di zucca con sbriciolata di salsiccia croccante al rosmarino

Tagliatelle all'uovo con finferli

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana con contorni misti

Sfogliatina con crema al mascarpone e frutti di bosco

Acqua, caffè e 1/4 di vino a persona

50,00€ a persona

Ogni menù potrà essere personalizzato secondo le vostre esigenze, con la possibilità di riservare l'intera sala e usufruire di opzioni vegetariane e senza glutine.

**SCRIVICI PER SCOPRIRE DI PIÙ SULLE NOSTRE
PROPOSTE E PRENOTARE IL TUO EVENTO!**

Saremo lieti di aiutarvi a personalizzare ogni dettaglio.

*Albergo Ristorante La Meridiana
Via General Zamboni, 11 Castelnovo del Garda, 37014 - VR
Cel. 34702570910 Email: h.lameridiana@libero.it
Seguici su [Instagram](#) e [Facebook](#)*