



MENU DI CARNE



LE NOZZE DI FIGARO

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizette, pierini, olive ascolane, mozzarelline dorate, bruschette al pomodoro e basilico, finger food dello Chef, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelline con pomodorini, focaccine assortite, sfogliatine

Mozzarella di bufala in camicia di San Daniele
con maionese di fragole e cialde di mandorle

Pomodoro ripieno di verdure
su vellutata d'erbe e caviale di olive

Risotto "La Fagiana" mantecato
al pesto di basilico e coulis di pomodoro

Ravioli di magro con semi di papavero,
salvia e ricotta fumè su fonduta di Montasio

Controfiletto di vitello arrosto
con involtini di bietola, patate e cipolla rossa caramellata all'arancio

Sorbetto al limone e basilico

€ 100,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



ROMEO E GIULIETTA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizzette, pierini, olive ascolane, mozzarelline dorate, bruschette al pomodoro e basilico, finger food dello Chef, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelline e pomodorini, Croquette di pollo verdure pastellate, focaccine assortite

Terrina di ricotta e casatella
con crema di pomodoro, peperoni arrostiti e fichi secchi

Cofanetto di pasta sfoglia con verdure,
filangè di speck su fonduta al Montasio

Risotto ai bruscandoli e carletti

Conchiglie di pasta farcite di ricotta e spinaci
con capperi di Pantelleria e speck

Filetto di maialino steccato ed arrostito,
con salsa al gorgonzola e tortino di patate

Duetto di tagliata di manzetta Prussiana al rosmarino
con giardinetto di verdure

Sorbetto agli agrumi e aceto balsamico

€ 105,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



AIDA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizzette del nostro forno, croquette di pollo e alle patate, canapès assortiti, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare

Caramelle di bresaola valtellinese
con robiola, noci ed erba cipollina

Mini stick di petto di faraona e liquirizia
con misticanza e pois di creme di ortaggi

Risotto mantecato ai funghi porcini,
crema di basilico e patata vitelotta sifonata

Ravioli farciti di carne
su crema di datterino, mozzarella e timo

Medaglione di filetto di manzo al pepe verde
su crema di patate, olio al tartufo e flans di carote

Sorbetto alle fragole e rosmarino

€ 115,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



LA TRAVIATA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizzette del nostro forno, croquette di pollo e patate, canapès alla lonza, canapès mimosa, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare

Terrina di verdure e ricotta
con fiore di zucca farcito, pesto di pomodoro, mandorle e basilico

Bauletto di sfoglia farcito di funghi porcini
con vellutata di formaggio e salsa verde

Risotto "La Fagiana" con mozzarella di bufala, pinoli e crudite di zucchine

Cannelloni di crepes farciti di ricotta e melanzane al Manto Rosa
con ragù d'anatra e timo

Gran taglio di vitella al forno
con patata duchessa e bietola saltata

Roast beef di manzetta Prussiana in crosta di sale
con salsa tartare e verdure al finocchietto

Sorbetto all'ananas e pepe rosa

Buffet di dolci tentazioni

€ 125,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Frutta flambé a partire da € 200,00
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)

COUNTRY HOTEL & SPA

RELAIS MONACO

PONZANO VENETO - TREVISO - ITALY

via Postumia 63
31050 Ponzano Veneto
Treviso - Italia

T: +39 0422 9641
F: +39 0422 964500
E: mailbox@relaismonaco.it

www.relaismonaco.it