



ROSE & SAPORI
RESTAURANT



PROPOSTE MENU AZIENDALI

Tutti i piatti sono preparati al momento con ingredienti freschi di prima qualità.
Sono disponibili opzioni senza glutine, senza lattosio, vegetariane e vegane.

MENU DI MARE

PROPOSTA 1

- Millefoglie al salmone fumé con pane carasau e maionese al curry
- Maccheroni con crema di zucchine e gamberi
- Trancio di spada alla mediterranea con olio al basilico e contorno di stagione
- Torta di mele con salsa alla vaniglia

PROPOSTA 2

- Code di gambero al lime su hummus di ceci
- Fusilli al bianco di branzino e pesto leggero
- Trancio di salmone in crosta di mandorle con emulsione di basilico e patate prezzemolate
- Semifreddo al mascarpone con passatina di fragole

PROPOSTA 3

- Carpaccio di pesce spada su letto di valeriana ed agretto di lamponi
- Risotto ai frutti di mare
- Filetto di branzino con zucchine e pinoli
- Mousse al cioccolato e crema inglese



MENU DI TERRA

PROPOSTA 1

- Prosciutto crudo con pane carasau e mozzarella
- Maccheroni con speck e zucchine
- Filetto di maialino iberico al pepe rosa con zucchine trifolate
- Tiramisù

PROPOSTA 2

- Quiche lorraine con fonduta di robiola
- Risotto al radicchio trevisano e Bardolino
- Saltimbocca alla romana con patate al forno
- Cheesecake ai mirtilli

PROPOSTA 3

- Carpaccio di manzo marinato su misticanza e petali di grana
- Ravioli ricotta e spinaci al burro e concassé di pomodoro
- Tagliata di manzo rosolata in olio evo e timo con contorni di stagione
- Panna cotta con salsa cioccolato



BUFFET DI MARE

PROPOSTA 1

- Verdure alla griglia
- L'angolo delle insalate crude
- Il tagliere dei formaggi
- Strudel vegetariano
- Muffin salati all'Emmental
- Insalata di seppie con patate
- Carpaccio di tonno affumicato su misticanza
- Petali di salmone affumicato con crostini

- Ravioli di melanzana e pecorino

- Filetto di orata gratinato alle erbe di Provenza con verdure all'olio extravergine

- Selezione di dessert

PROPOSTA 2

- Verdure alla griglia
- L'angolo delle insalate crude
- Il tagliere dei formaggi
- Strudel vegetariano
- Muffin salati all'Emmental
- Torta salata ai porri e salmone
- Insalata di trota del Garda con radicchio
- Insalata di code di mazzancolle e rucola

- Pennette con crema di zucchine e calamari

- Filetto di branzino alla Mediterranea

- Selezione di dessert



BUFFET DI TERRA

PROPOSTA 1

- Verdure alla griglia
- L'angolo delle insalate crude
- Il tagliere dei formaggi
- Strudel vegetariano
- Mozzarella alla caprese
- Rotolo di frittata sfizioso
- Caesar salad
- Carne salata con rucola e scaglie di grana

- Casoncelli di ricotta e spinaci al burro e salvia

- Tagliata di manzo rosolata al timo con patate al forno

- Selezione di dessert

PROPOSTA 2

- Verdure alla griglia
- L'angolo delle insalate crude
- Il tagliere dei formaggi
- Strudel vegetariano
- Mozzarella alla caprese
- Involtini di bresaola e caprino
- Insalata alla greca
- Pancetta arrotolata al pepe su crostoni

- Casoncelli di zucca al burro versato

- Carrè di maialino in dolce cottura con patate al forno

- Selezione di dessert



MENU VEGETALE

- Insalata di rapa rossa, mele, prugne e noci
- Gnocchi alla sorrentina (pomodorini, mozzarella * e basilico)
- Burger vegetariano con patate arrosto
- Macedonia di frutta

** può essere tolta su richiesta.*



PROPOSTA VINI

Supplemento vino selezionato dalla nostra cantina:

- 1/4 di litro per persona € 8
- 1/2 di litro per persona € 16

oppure

possibilità di scelta dalla nostra carta dei vini con quotazione su richiesta.



CONDIZIONI

È POSSIBILE SCEGLIERE IL NUMERO DI PORTATE DALLA PROPOSTA SELEZIONATA:

MENU SERVITO

- 2 portate € 28
- 3 portate € 35
- 4 portate € 40

BUFFET

- 3 portate € 35
- 4 portate € 40

I prezzi indicati sono a persona, inclusi acqua minerale e caffè.

SELEZIONI VINI SUPERIOR: a partire da € 10 per persona

CENTROTAVOLA CLASSIC: a partire da € 35

CENTROTAVOLA LUXURY a partire da € 55

SEGNAPOSTO: a partire da € 8

TORTA PERSONALIZZATA: a partire da € 10

MUSICA LIVE O DJ: su richiesta

Al fine di consentire il corretto approvvigionamento delle materie prime, vi preghiamo di comunicarci **entro e non oltre 10 giorni dalla data dell'evento:**

- Scelta del menu (ed eventuale scelta vino)
- Numero definitivo dei partecipanti *
- Orario previsto per il pranzo / cena **
- Eventuali intolleranze alimentari

* Dal numero definitivo dei partecipanti è consentita una cancellazione parziale del 5% entro 3 giorni dalla data dell'evento. Oltre tale termine l'addebito sarà effettuato in conformità al numero dei partecipanti confermato.

** I pranzi e le cene sono garantiti alle tariffe indicate se osserveranno l'orario stabilito; in caso di eventuali ritardi oltre i 30 minuti verrà applicato un supplemento del 20%.

RISTORANTE ROSE & SAPORI

Lungolago C. Battisti 89, 25010 Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 9144585, Fax. +39 030 914 3782

info@roseesapori.eu, ristoranteroseesapori.com