HOTEL AGLI ULIVI

Ospitalità e Ristorazione a Valeggio sul Mincio dal 1981

PROPOSTE MENU PER GRUPPI ORGANIZZATI – ANNO 2027

Offerta valida fino al 31/12/2027 esclusivamente su prenotazione per gruppi di minimo 20 paganti.

CONDIZIONI GENERALI E SERVIZI INCLUSI

- Bevande incluse: Tutti i menu comprendono 1/2 lt di acqua, 1/4 lt di vino della casa e caffè per persona.
- Gratuità: Concessa 1 gratuità ogni 20 persone paganti
- Parcheggio: Parcheggio privato e gratuito riservato ai bus turistici.
- Intolleranze e Allergie: Eventuali variazioni vanno comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni.

LE NOSTRE FORMULE MENU

FORMULA	COMPOSIZIONE	PREZZO P.P. (Tutto Incluso)
OPZIONE 1	Antipasto + Primo Piatto + Dessert	**€ 25,00**
OPZIONE 2	Antipasto + Bis di Primi Piatti + Dessert	**€ 30,00**
OPZIONE 3	Antipasto + Tris di Primi Piatti + Dessert	**€ 35,00**
OPZIONE 4	Antipasto + Primo Piatto + Secondo con Verdura + Dessert	**€ 35,00**
OPZIONE 5	Antipasto + Bis di Primi Piatti + Secondo con Verdura + Dessert	**€ 40,00**

SEZIONE RISERVATA AGENZIE ADV & TOUR OPERATOR

Proposte esclusive riservate ai professionisti del turismo per gruppi **di minimo 35 paganti**.

SPECIAL 1 – Esperienza Valeggio (Menu Completo Tradizionale)

Ideale per gruppi adulti alla ricerca di una sosta enogastronomica completa e appagante.

- Antipasto: Antipasto misto della casa con salumi veneti e giardiniera artigianale
- Primi (Bis): Tortellini di Valeggio al burro e salvia + Risotto ai funghi porcini e speck
- Secondo: Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Grana Padano e pinoli
- Dessert: Torta soffice ricotta e pere
- Bevande: Acqua, vino della casa, caffè e coperto inclusi

Tariffa riservata ADV: € 35,00

SPECIAL 2 – Garda & Valeggio (Menu Veloce Gruppi Estero / DACH)

Formula snella con piatto unico degustazione, studiata per le abitudini dei gruppi internazionali.

- Insalata di benvenuto: Insalata mista croccante all'olio EVOO delle colline veronesi
- Piatto Unico Degustazione: Bis di Tortellini di Valeggio al burro e salvia con Arrosto di lonza alle erbe e patate al forno
- Dessert: Torta delle Rose tipica di Valeggio con crema alla vaniglia
- Bevande: Acqua, vino della casa (o birra), caffè e coperto inclusi

Tariffa riservata ADV: € 30,00

HOTEL AGLI ULIVI

Ospitalità e Ristorazione a Valeggio sul Mincio dal 1981

LA CARTA DEI PIATTI A SCELTA PER I GRUPPI

Componi il menu per il tuo gruppo scegliendo tra le nostre specialità della tradizione veronese e mantovana.

ANTIPASTI *(Scegliere 1 proposta per l'intero gruppo)*

- Il Veneto: Tagliere di salumi veneti con giardiniera artigianale e focaccia calda
- Il Garda & Mantova: Selezione di formaggi del Garda serviti con miele e mostarda mantovana
- Il Rustico: Polenta grigliata con lardo aromatizzato e radicchio rosso grigliato
- Il Delicato: Verdure marinate della tradizione con stracciatella e crostini di pane
- La Tradizione: Crostini caldi con paté di fegato alla veneziana
- Il Fresco: Insalata tiepida di pollo con verdure croccanti e vinaigrette leggera

PRIMI PIATTI *(Scegliere 1, 2 o 3 proposte in base alla Formula selezionata)*

I Grandi Classici di Valeggio:

- Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro fuso e salvia
- Tortellini di Valeggio in brodo leggero di carne
- Ravioli di ricotta e spinaci al sugo di arrosto

Le Paste Fresche & Fatte in Casa:

- Bigoli al torchio con ragù bianco di carne
- Pappardelle fresche al ragù tradizionale d'anatra
- Pappardelle ai funghi porcini e croccante di pancetta
- Gnocchi di patate con mantecatura al Monte Veronese e noci
- Lasagna al forno con funghi misti, speck e gorgonzola DOP

I Risotti della Tradizione Veronese e Mantovana:

- Risotto al Tastasal (tipica lavorazione veronese della carne di maiale)
- Risotto al Bardolino DOC con mantecatura al Grana Padano
- Risotto al Radicchio Rosso e Monte Veronese
- Risotto alla zucca mantovana e salsiccia nostrana

SECONDI PIATTI *(Ogni secondo piatto comprende già il relativo contorno indicato)*

Carni Bianche & Arrosti:

- Lonza di maiale arrosto alle erbe aromatiche con patate al forno
- Filetto di maiale al pepe verde e funghi porcini con patate
- Coppa di maiale brasata al vino rosso con polenta morbida
- Coscia di pollo arrosto alle erbe fini con verdure di stagione
- Faraona arrosto al profumo di rosmarino con patate dorate

I Grandi Brasati & Umidi:

- Brasato di manzo al vino Bardolino DOC con polenta morbida
- Stracotto di manzo tradizionale servito su purè di zucca mantovana
- Arrosto di vitello alle erbe con patate al forno
- Scaloppine di vitello (al vino bianco o al limone) con verdure trifolate
- Agnello al forno dorato con patate e rosmarino

DESSERT *(Scegliere 1 proposta per l'intero gruppo)*

- Torta delle Rose di Valeggio servita calda con salsa alla vaniglia
- Sbrisolona Mantovana accompagnata da crema alla vaniglia
- Tiramisù classico della casa
- Semifreddo al torroncino
- Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
- Torta di mele casereccia profumata alla cannella