HOTEL AGLI ULIVI

Ospitalità e Ristorazione a Valeggio sul Mincio dal 1981

PROPOSTE MENU PER CERIMONIE E PICCOLI EVENTI – ANNO 2027

Ideale per Battesimi, Comunioni, Cresime, Anniversari, Lauree e Ricorrenze.

Proposte valide su prenotazione per eventi da 15 a 60 ospiti.

COSA È INCLUSO IN TUTTE LE PROPOSTE

- **Aperitivo di Benvenuto:** Calice di Prosecco DOC o analcolico alla frutta servito al tavolo (o in giardino nella bella stagione) con piccola stuzzicheria dello Chef.
- **Bevande al tavolo:** Acqua minerale naturale e frizzante, una selezione dei migliori vini locali (1 bottiglia ogni 4 persone), caffè e amari della tradizione.
- **Allestimento & Dettagli:** Tovagliato elegante, stampa dei menu personalizzati per gli ospiti, ampio parcheggio privato gratuito e giardino esterno per fotografie.
- **Esigenze Alimentari:** Menu dedicati per celiaci, vegetariani, vegani e allergie da comunicare almeno 5 giorni prima dell'evento.
- **Menu Bimbi:** Possibilità di concordare menu dedicati per i più piccoli in fase di preventivo.

LE NOSTRE FORMULE CONVIVIALI

FORMULA	COMPOSIZIONE DEL MENU	PREZZO P.P. (TUTTO INCLUSO)
CONVIVIO *Snello ed elegante*	Aperitivo + Antipasto + Bis di Primi Piatti + Dessert o Torta	**€ 45,00**
CELEBRAZIONE *Il più richiesto*	Aperitivo + Antipasto + Bis di Primi + Secondo con Contorno + Dessert o Torta	**€ 55,00**
GRAN GALA *Ricco e completo*	Aperitivo + Antipasto + Bis di Primi + Sorbetto + Secondo con Contorno + Dessert/Torta	**€ 60,00**

OPZIONI EXTRA E PERSONALIZZAZIONI

Buffet di Antipasti in giardino (solo per min. 25 adulti): + € 6,00 p.p.

LA CARTA DELLE PORTATE – COMPONI IL TUO MENU

Scegli le specialità della tradizione veronese e mantovana per personalizzare il tuo evento

ANTIPASTI *(Scegliere 1 proposta per tutti gli ospiti)*

- **Il Gran Tagliere della Tradizione:** Salumi artigianali veneti, giardiniera fatta in casa, bocconcino di Monte Veronese e focaccia calda al rosmarino.
- **L'Eleganza dell'Orto:** Flan tiepido di zucchine (o zucca in autunno) su vellutata di Monte Veronese DOP e cialda croccante.
- **Il Fresco:** Carpaccio di manzo marinato agli agrumi con rucola selvatica, scaglie di Grana Padano e olio EVOO del Garda.
- **Il Delicato:** Sfogliatina calda con asparagi (in stagione) o funghi porcini e fonduta leggera.
- **Il Rustico Raffinato:** Tortino di polenta bramata con soppressa veneta alla brace e radicchio tardivo.

PRIMI PIATTI *(Scegliere 2 proposte per il Bis)*

I Simboli di Valeggio

- Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro fuso.
- Tortellini di Valeggio serviti nel tradizionale brodo ristretto di cappone.

Le Paste Fresche Artigianali

- Tagliolini all'uovo con ragù bianco di cortile e profumo di limone.
- Pappardelle fatte in casa ai funghi porcini e speck.
- Ravioli di ricotta fresca ed erbette con burro nocciola e timo.
- Gnocchetti di patate fatti in casa con crema di formaggi della Lessinia e noci.

I Risotti Mantecati

- Risotto Vialone Nano all'Amarone della Valpolicella e Monte Veronese.
- Risotto agli asparagi bianchi / radicchio rosso / zucca mantovana *(secondo stagionalità)*.
- Risotto al Tastasal della tradizione veronese.

SECONDI PIATTI *(Scegliere 1 proposta – Contorno incluso)*

- **Tagliata di manzo** alla griglia con rosmarino, sale grosso di Cervia e patate dorate al forno.
- **Filetto di maiale** in crosta di erbe fini con salsa al vino Bardolino e verdure di stagione.
- **Arrosto di vitello** glassato al forno con sformatino di patate e carote glassate.
- **Guancetta di manzo** brasata lentamente al vino rosso servita su morbida polenta.
- **Faraona disossata** ripiena alle castagne ed erbe aromatiche con patate arrosto.

DESSERT O TORTA *(Scegliere 1 proposta)*

- **Torta delle Rose** tipica di Valeggio servita tiepida con crema inglese alla vaniglia.
- **Tiramisù** artigianale della casa al mascarpone fresco.
- **Millefoglie** croccante a scelta nella variante classica con crema chantilly e gocce di cioccolato oppure con crema chantilly e frutti di bosco.
- **Torta Saint Honoré** classica della pasticceria con bignè caramellati, pan di Spagna e crema chiboust.
- **Semifreddo** al torroncino con salsa calda al cioccolato fondente.
- **Panna cotta** alla vaniglia del Madagascar con coulis di fragole o frutti di bosco.