



La cucina DI  
**CREMA**

Proposte  
*Cene Aziendali*

**Natale 2021**

Per informazioni e prenotazioni

**La Cucina di Crema - Via Montello 9  
Gavera del Montello (TV)**

0422 776042

# Proposta 1

ALLE ORE 19:30 | L'Apericena a buffet

## Le bevande

Prosecco DOC

Cocktail analcolico alla frutta e Acqua naturale e frizzante

## A Cicchetti

Mini cotechino con cren e purea di patate

Zucca, cialda di polenta croccante e formaggio Blu 61 della Casaria  
Carpenedo

Budino di Montasio DOP con Radicchio Rosso di Treviso e sbriciolata di  
guanciale croccante

Pan brioche morbido al cumino con trota salmonata

Verdurine di stagione dorate in pastella

## ALLE ORE 20:30 | Servito al tavolo

Risotto al mosto d'uva fragola, crema di Burrata e crumble di noci

### Tortelli in evoluzione di zucca

farciti di zucca e mostarda

conditi con olio di zucca e salvia e guarniti con cialda di semi di zucca e grana

Spalla di vitello cotta a bassa temperatura  
con patatine novelle del Montello cotte al forno e finocchi gratinati al Padano

### Sorbetto al Mandarino e Rhum

Panettone Homemade

### Evoluzione al cioccolato

Bonnet al fondente

Cremoso al gianduia

Semifreddo al cioccolato bianco e pepe verde

Il tutto accompagnato da frutta fresca di stagione

Oppure

Torta personalizzata  
con *Manzoni Moscato Rosè*

Caffè con correzioni

Acqua Naturale e frizzante

## Vini dalla selezione "I Tesori di Crema"

Friulano DOC Grave del Friuli

Cabernet Franc DOC Grave del Friuli

**COSTO DEL MENU PER PERSONA: €37,00 + IVA 10%**

# Proposta 2

ALLE ORE 19:30 | L'Apericena a buffet

## Le bevande

Prosecco DOC

Cocktail analcolico alla frutta e Acqua naturale e frizzante

## A Cicchetti

Zucca, cialda di polenta croccante e formaggio Blu 61 della Casearia Carpenedo

Mini cotechino con cren e purea di patate

Budino di Montasio DOP con Radicchio Rosso di Treviso e sbriciolata di guanciale croccante

Pan brioche morbido al cumino con trota salmonata

Verdurine di stagione dorate in pastella

## ALLE ORE 20:30 | Servito al tavolo

Tortino di castagne nappato con fonduta di Imbrigo guarnito con Speck dell'Alto Adige e focaccia al rosmarino

Risotto alla zucca e rosmarino guarnito di guanciale croccante e Blu 61 della Casearia Carpenedo

Tortelli farciti di Radicchio Rosso di Treviso e anatra padellati al burro e timo su crema di Borlotti nani

Guancetta di vitello al vino Raboso con purea di patate e sedano rapa cipolline glassate al miele e balsamico

*Sorbetto al Mandarino e Rhum*

Panettone Homemade

### **Evoluzione al cioccolato**

Bonnet al fondente

Cre moso al gianduia

Semifreddo al cioccolato bianco e pepe verde

Il tutto accompagnato da frutta fresca di stagione

Oppure

Torta personalizzata  
con *Manzoni Moscato Rosè*

Trionfo di mandarini, datteri e gherigli di noce al cioccolato

Caffè con correzioni

Acqua Naturale e frizzante

## Vini dalla selezione "I Tesori di Crema"

Friulano DOC Grave del Friuli

Cabernet Franc DOC Grave del Friuli

**COSTO DEL MENU PER PERSONA: €46,00 + IVA 10%**



LA CUCINA DI  
**CREMA**

Proposte  
*Cene Aziendali*

**Natale 2021**

Condizioni generali

Per la conferma del presente preventivo si richiede il versamento di una caparra confirmatoria pari al 20% del costo totale.

Il numero definitivo di persone dovrà essere comunicato 9 giorni prima la data dell'evento.

Tutte le comunicazioni dovranno avvenire per iscritto tramite la mail  
[info@lacucinadicrema.it](mailto:info@lacucinadicrema.it).

Per informazioni e prenotazioni  
**La Cucina di Crema - Via Montello 9**  
**Giavera del Montello (TV)**  
0422 776042