



MENU

Golden Rudolph

- 4 finger food
- 1 primo piatto
- Dessert natalizio servito con flûte di prosecco
- 1 flûte di prosecco di benvenuto
- Buvette della nostra selezione vini Cantina delle Venezia IGP

3 ore di servizio | 3-hr service

€50

- 4 food bites of your choice
- 1 first course
- Christmas Dessert served with prosecco flûte
- 1 welcome flûte of Prosecco
- Wine buvette featuring our selection from Cantina delle Venezia IGP

Christmas Elf

- 4 finger food a scelta
- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- Dessert natalizio servito con flûte di prosecco
- 1 flûte di prosecco di benvenuto
- Buvette della nostra selezione vini Cantina delle Venezia IGP

3 ore di servizio | 3-hr service

€65

- 4 food bites of your choice
- 1 first course
- 1 main course
- Christmas Dessert served with prosecco flûte
- 1 welcome flûte of Prosecco
- Wine buvette featuring our selection from Cantina delle Venezia IGP

Cocktail Experience

Aggiungi un cocktail AIBES al pacchetto
Include an AIBES-style cocktail in the package
€ 10

Rendi unico il tuo evento con un'ora di Open Bar di drink
handcrafted firmati The Perfect Cocktail!
*Make your event unique with one hour of Open Bar,
featuring handcrafted drinks by The Perfect Cocktail!*
€ 15

THE PERFECT
COCKTAIL

EXTRA

- DJ Set (SIAE a cura del cliente) | *DJ Set (SIAE fee borne by the client)* €600
- Hostess (4 ore) | *Hostess (4 hours)* €250
- Faretti colorati per personalizzare l'area | *Colorful lighting to personalize the space* €200

4 Finger Food a scelta tra

Pan Brioche, composta di pomodoro cuore di bue e Pata Negra
Pan brioche bianco, crème fraîche, mascarpone al timo e salmone affumicato
Zucca cotta a bassa temperatura, spuma di Taleggio e nocciole tostate
Cappasanta scottata, crema di piselli e fungo porcino
Tartare di gambero argentino, salsa alla melanzana affumicata e gel d'arancia
Polenta grigliata, spuma di gorgonzola e pere caramellate
Crocchetta di pata negra, maionese di pomodoro e polvere di olive
Cono nero salato, baccalà mantecato e polvere di olive
Carpaccio di cervo marinato, salsa ai lamponi e noci

Primi piatti da scegliere tra:

Risotto Carnaroli, bisque, stracciatella e polpo scottato
Raviolo ai funghi porcini, crema di Parmigiano Reggiano, croccante di funghi e olio al prezzemolo
Raviolo di zucca, burrata e olio verde
Spätzle, burro aromatizzato e speck croccante

Secondi piatti da scegliere tra:

Ombrina scottata, passion fruit e spinacino saltato
Filetto di vitello CBT, crema di zucca e patate viola
Bocconcini di cinghiale la sua salsa e polenta

Dessert:

Pandoro e Panettone con salsa alla vaniglia

[Prenota Ora](#)

