

Pergola

QUARANTA_1973_2013

HOTEL RISTORANTE

Famiglia Montagnoli



Il **Ristorante Pergola** offre agli sposi tutta l'**esperienza di 40 anni** di attività nel **Wedding** e l'opportunità di festeggiare il proprio evento dove Voi preferite, grazie al nostro servizio **banqueting**, curato nei minimi dettagli.

*Il nostro servizio si occupa di tutto l'allestimento per rendere l'evento unico, il **colore del tovagliato** è a scelta tra la nostra gamma, i **bicchieri a calice alto** sono in vetro e cristallo, i **piatti** in raffinata porcellana; per le **decorazioni floreali**, saremo lieti di consigliarVi il nostro esperto fiorista di fiducia.*

*Per l'eventuale **buffet**, è previsto la sistemazione di vari punti per bevande e pietanze e la predisposizione di **comodi tavoli d'appoggio** e sedie per gli ospiti.*

*Quando il servizio è organizzato in **ambienti esterni**, è sempre prevista la collocazione di grandi ombrelloni con eventuale **illuminazione serale**, per rendere l'ambiente scelto ancor più suggestivo.*

*Inoltre possiamo occuparci della **stampa del menù** prescelto, a colori e personalizzato su **cartoncino esclusivo**, così come la grafica e la **stampa del tableau** con la disposizione degli Ospiti nella sala.*

*I **più piccoli** possono essere seguiti e intrattenuti da educatrici professionali e per loro possiamo creare un menu personalizzato.*



EMME GESTIONI di MONTAGNOLI IVAN e DAVIDE Snc

37048 S. Pietro di Legnago (VR) - Via Verona, 140 Tel. +39 0442 629103 r.a. Fax +39 0442 629110
Cod. Fisc. e P.IVA 03964040236 - www.hotelpergola.com - info@hotelpergola.com

Nelle prossime pagine, Vi proponiamo un **menù d'esempio** per avere un primo approccio con la cucina firmata *Pergola*, ma Vi preghiamo di tener presente che **ogni nostro evento di nozze viene ritagliato in base alle esigenze della coppia**.

Pertanto, **ogni menù è personalizzabile** dalla prima all'ultima portata, e **aperto a qualsiasi variazione** in caso di esigenze, allergie o intolleranze alimentari.

Il Gran Buffet degli aperitivi e degli antipasti di terra e di mare:

spiedino con melone, basilico e formaggio, Grana Padano stagionato 24 mesi a vassoio, pesciolino fritto, olive ascolane, polpettine con pomodoro, torta salata al radicchio, cous cous speziato con verdure e prosciutto, verdure pastellate, troncetto di zuccina con misto pecora e uva, pinzimonio salsa aurora, panzerotti con pomodoro e mozzarella, mousse di robiola con pomodorini e sedano, cosciotto di maiale al forno sporzionato al buffet, arrosticini di maialino, caprese scomposta



Angolo del salumiere

crudo di Parma tagliato a mano, coppa di testa, salame nostrano, mortadella DOP, speck Alto Adige in abbinamento a focacce fatte in casa

Tagliere dei formaggi:

monte veronese, briè, gorgonzola dolce, grana Padano stag. 24 mesi, accompagnati da confetture artigianali



Antipasti di pesce:

cous cous con gamberi, polipo con dadolata di patate, spiedino di moscardini e patate, code di gambero in salsa rosa al cucchiaio, salmone norvegese al forno, spring rolls, spiedini fritti, ananas con listarelle di salmone affumicato, mousse di philadelphia con pomodorini e salmone affumicato, code di gambero flambate a vista

Bevande da servirsi al buffet:

acque minerali, cocktail analcolico, succhi di frutta, prosecco DOC di Valdobbiadene, spritz Aperol



Servito al tavolo

Risotto con ragout di coniglio e semi di finocchietto selvatico

*Orecchiette alla Norma,
con dadolata di melanzane dorate, pezzettoni di pomodoro
e ricotta del pastore al setaccio*

*Taglio di bue del Montana allevato a pascolo con
ristretto all'aceto balsamico invecchiato di Modena
Tortino gratinato di patate con rosmarino, la zuccina ripiena*

Torta nuziale a scelta

Espresso - correzione

Dalla Cantina

Lugana DOC

Valpolicella Classico DOC

Chardonnay Vallerenza Magnum – Terre da Vino

Moscato Fior d'Arancio

Acque minerali San Pellegrino e Panna

