

Per i Vostr
Banchetti, le
Vostre
Convention e
per qualsiasi
Pranzo o Cena
Aziendale, il
Ristorante
Ginepro è a
Vostra
disposizione per
personalizzare
l'evento.

Scambiarsi gli
Auguri al
Ginepro.....
Da provare!!

**Il Ginepro**
RISTORANTE PIZZA & DRINKS

info@ristoranteilginepro.it

+39 0309840047

Via S. Bonomelli 73 - 25049 Iseo (BS)
strada panoramica Iseo Polaveno

Natale

2018



MENÚ ABETE

ANTIPASTI

Aperitivo di benvenuto con calice di
bollicine
Cocktail analcolico alla frutta
Salame nostrano al coltello
Arancino di riso
Noci di grana padano 12 mesi
Sformato di polenta al Bagoss con ragù di
salsiccia e verdure
Selezione di salumi a centrotavolo

PRIMI

Riso Vialone Nano con funghi e burro al
prezzemolo
Fazzoletti di crêpes al radicchio con
passatina di ceci

SECONDI

Manzo all'olio alla Rovato con polenta e
patata fondente
o
Tagliata di scottona, patata mantecata
all'olio EVO e chips di polenta

DOLCE

Torta della ricorrenza personalizzata con
vino moscato di nostra selezione
*(A scelta tra panettone artigianale con
crema al mascarpone; millefoglie alla
nocciola, meringata e chantilly alla crema)*

Acqua, caffè e vini di nostra selezione
bianco e rosso

31,50 + IVA A PERSONA

MENÚ STELLA di NATALE

ANTIPASTI

Aperitivo di benvenuto con calice di
bollicine
Cocktail analcolico alla frutta
Salame nostrano al coltello
Arancino di riso
Noci di grana padano 12 mesi
Tortino di zucca con fonduta di taleggio e
mandorle tostate
Selezione di salumi a centrotavolo

PRIMI

Riso Vialone Nano al Franciacorta Brut
con robiola ai tre lattini
Gnocchetti freschi di patate con pasta di
salame, radicchio e pecorino

SECONDI

Guancia di scottona cotto a bassa
temperatura
con crema di patate e crumble di erbe
aromatiche
o
Tagliata di scottona alla plancia con
patata rustica

DOLCE

Torta della ricorrenza personalizzata con
vino moscato di nostra selezione
*(A scelta tra panettone artigianale con
crema al mascarpone; millefoglie alla
nocciola, meringata e chantilly alla crema)*

Acqua, caffè e vini di nostra selezione
bianco e rosso

31,50 + IVA A PERSONA

MENÚ AGRIFOGLIO

ANTIPASTI

Aperitivo di benvenuto con calice di
bollicine
Cocktail analcolico alla frutta
Salame nostrano al coltello
Arancino di riso
Noci di grana padano 12 mesi
Flan di parmigiano con vellutata ai funghi
porcini
Selezione di salumi a centrotavolo

PRIMI

Riso Vialone Nano con radicchio,
guancia ed erbe aromatiche
Fusilli di pasta fresca con ragù di pesci del
lago, verdure e olive taggiasche

SECONDI

Scamone di vitello al forno con patate e
broccoletti verdi
o
Tagliata di scottona alla plancia

DOLCE

Torta della ricorrenza personalizzata con
vino moscato di nostra selezione
*(A scelta tra panettone artigianale con
crema al mascarpone; millefoglie alla
nocciola, meringata e chantilly alla crema)*

Acqua, caffè e vini di nostra selezione
bianco e rosso

36,50 + IVA A PERSONA