

SIG.

DATA

ORA

INDIRIZZO CONSEGNA

TELEFONO

MAIL

LA NOSTRA QUALITA'... DOVE VUOI TU!

CONSEGNA GRATUITA PER FORNITURA SUPERIORE A € 300,00 (Verona e provincia)

APERITIVO

I grandi piatti in piccole porzioni (min. d'ordine 10 pezzi per tipologia)

	€	ORDINE	TOTALE
Cocktail di polipo con sedano croccante, patatine fondenti e olive gardesane	2,00		€ -
Petali di spada da noi affumicato al pepe rosa con finocchi, arance e olive gardesane	2,00		€ -
Gamberi di fiume marinati al Brandy su zabaione salato all'arancia e zenzero	2,00		€ -
Girello di vitello al punto rosa su letto di germogli e dressing al tartufo nero del Baldo	2,00		€ -
Sfilacci di cavallo con spinacini croccanti e scaglie di formaggio cimbro	2,00		€ -
Carpaccio scottato di Chianina con tartare di funghi porcini alla senape	2,00		€ -
Capresina di mozzarella di bufala con pomodorini cirietto, rughetta e basilico croccante	2,00		€ -
Pilaf di orzo alla contadina con verdure marinate allo zafferano	2,00		€ -
pinzimonio di verdure fresche con fragole, nocciole e dressing allo yogurt	2,00		€ -

I finger food (min. d'ordine 10 pezzi per tipologia)

	€	ORDINE	TOTALE
Canapé di pane nero all'aneto con petali di salmone fumè	1,60		€ -
Canapé ai fichi appassiti con roselline di prosciutto affumicato	1,60		€ -
Canapé ai pomodori secchi e spuma all' erba cipollina	1,60		€ -
Sablè alla spuma di tonno e frutto del capperò	1,60		€ -
Sablè con mousse di pomodorini appassiti e olive gardesane	1,60		€ -
Focaccina morbida alle patate con zucchine grigliate alla menta e brie	1,40		€ -
Focaccina morbida alle patate con pomodorini Pachino, origano e fiordilatte	1,40		€ -
Focaccina morbida alle patate con spada affumicato, olive nere e salsa al finocchietto	1,40		€ -
Sandwich integrale con salmone fumè, rughetta e salsa al finocchietto	1,40		€ -
Sandwich di pane ai cereali con tacchinella al miele di castagno e radicchio rosso	1,40		€ -
Sandwich al latte con robiola, olive nere e pomodorini appassiti	1,40		€ -

I classici (min. d'ordine 20 pezzi per tipologia)

	€	ORDINE	TOTALE
Pizzette sfogliate alla caprese	0,90		€ -
Olive all'ascolana	0,90		€ -
Mozzarelline dorate	0,90		€ -
Delizie di sfoglia alla mediterranea	0,90		€ -
Soffiatelli alla fonduta tartufata	0,90		€ -

Gli intramontabili

	€	ORDINE	TOTALE
Panettone gastronomico tradizionale (48pz./cad.) alla mediterranea	37,00		€ -
Panettone gastronomico d'Elite (48pz./cad.) ai profumi di mare	40,00		€ -

ANTIPASTI

(min. d'ordine 5 porzioni per tipologia)

	150 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
Petali di spada da noi affumicato al pepe rosa con finocchi, arance e olive		8,00		€ -
Gamberi di fiume marinati al Brandy su zabaione salato all'arancia e zenzero		8,00		€ -
Girello di vitello al punto rosa su letto di germogli e dressing al tartufo nero		8,00		€ -
Carpaccio scottato di Chianina con tartare di funghi porcini alla senape		8,00		€ -
Pilaf di orzo alla contadina con verdure marinate allo zafferano		7,00		€ -
Tortino di sfoglia alle primizie dell'orto su fonduta di Monte Veronese		7,00		€ -
		7,00		€ -

(min. d'ordine 5 pezzi per tipologia)

		€	ORDINE	TOTALE
Capasanta gratinata alle erbe provenzali		5,00		€ -
Gamberone imperiale avvolto nel bacon		5,00		€ -
Gamberone imperiale avvolto in pasta Kataifi		5,00		€ -

PRIMI PIATTI

(min. d'ordine 5 porzioni per tipologia)

	250 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
Lasagne tradizionali alla bolognese		6,00		€ -
Lasagne gratinate al radicchio rosso e Monte Veronese		6,00		€ -
Lasagne gratinate con ragù di coniglio, zucchine e provola affumicata		6,00		€ -
Tortelli di patate e speck su fonduta di formaggio di malga		6,00		€ -
Tortelli di branzino all'aneto in guazzetto di crostacei		7,00		€ -
Saccottini di crepes con funghi porcini e tartufo nero del Baldo		7,00		€ -

LA PAELLA

(min. d'ordine 4 porzioni per tipologia)

	500 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
Paella alla Valenciana con carne, pesce e verdure		22,00		€ -
Paella de Marisco con verdure, pesci e crostacei		22,00		€ -

SECONDI PIATTI

(min. d'ordine 4 porzioni per tipologia)

	200 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
Rosa di salmone gratinata alle erbe provenzali		14,00		€ -
Turbante di branzino e gamberone imperiale in panura aromatica		14,00		€ -
Filetto di orata in crosta di patate al rosmarino		11,00		€ -
Cosciotto di vitello ai funghi di bosco		11,00		€ -
Guancetta di manzo all'Amarone della Valpolicella		11,00		€ -
Filetto di manzo in crosta di pistacchi di Bronte		11,00		€ -

CONTORNI

(min. d'ordine 5 porzioni per tipologia)

	150 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
Patate arrostiti al rosmarino		3,50		€ -
Verdure alla griglia		3,50		€ -
Pomodori farciti e gratinati		3,00		€ -
Erbette al tegame		2,90		€ -

DESSERT

I grandi dessert in monoporzioni (min. d'ordine 4 pezzi per tipologia)

	100 gr x pz	€	ORDINE	TOTALE
macedonia di frutta fresca in bormioli		4,00		€ -
Parfait al cioccolato bianco con cuore morbido ai lamponi		4,00		€ -
Delicatezza al cocco su cremoso di cioccolato al latte		4,50		€ -
Bavarese allo Yogurt di montagna con coulis di fragole di Zevio		4,50		€ -
Lingotto al cioccolato con arancia caramellate al Grand Marnier		4,50		€ -
Delizia al caffè e Marsala su soffiato al fiordilatte		4,00		€ -
Tiramisù tradizionale		4,00		€ -

Le torte (possibilità di personalizzare il tableau con nome e data)

	120 gr x pz	€/kg	ORDINE	TOTALE
Parfait al cioccolato bianco con cuore morbido ai lamponi		33,00		€ -
Delizia di pan di Spagna con crema chantilly alle fragoline di bosco		33,00		€ -
Delizia di di pan di Spagna alla vaniglia con crema chantilly e gocce di cioccolato		33,00		€ -
Crostata di frutta fresca		27,00		€ -
Sette Veli: selezione di mousse al cioccolato intervallate da sfoglie croccanti di fondente		33,00		€ -
Romeo: abbraccio di cioccolato fondente e al latte su velluto di croccantino		33,00		€ -

I VINI CONSIGLIATI

	€	ORDINE	TOTALE
Prosecco di Valdobbiadene Docg	11,00		€ -
Lugana doc.	9,00		€ -
Rosso della Valpolicella Campofiorin "Masi"	15,00		€ -
Moscato Sweet "Astoria"	12,00		€ -
Franciacorta Berlucchi '61 Brut "Berlucchi"	18,00		€ -

I DRINK

	€	ORDINE	TOTALE
Acqua minerale naturale (bott. 0,5lt.)	1,00		€ -
Acqua minerale frizzante (bott. 0,5lt.)	1,00		€ -
Succo all'arancia rossa (bott. 1lt.)	3,00		€ -
Succo all'ananas (bott. 1lt.)	3,00		€ -
Succo al pompelmo (bott. 1lt.)	4,00		€ -

TOTALE FORNITURA GASTRONOMICA

	€	TOTALE
TOTALE FORNITURA GASTRONOMICA		€ -

CONSEGNA A DOMICILIO (fino a 10 km. 40€. - oltre 0,50€. A km)	40,00	€ -
TOTALE		€ -
IVA AL 10%		€ -
GRAN TOTALE		€ -

info@eliteservicegroup.it - tel. 045/8700940

Ritiro presso il nostro Ristorante «Barone Rosso» all'interno del DB Hotel
Via Aeroporto, 20 – Sommacampagna – Verona

SIG.

DATA

ORA

INDIRIZZO CONSEGNA

TELEFONO

MAIL

I NOSTRI MENU

MENU AGRIFOGLIO (min. d'ordine per 4 persone)

€ ORDINE TOTALE

Lasagne tradizionali alla bolognese				
Arrosto di vitello ai funghi di bosco				
Patate arrostiti al rosmarino				
Pomodori farciti e gratinati				
Monoporzione di tiramisù tradizionale				
qt. Menu	per persona	25,00		€ -

MENU MELOGRANO (min. d'ordine per 4 persone)

€ ORDINE TOTALE

Lasagne gratinate con ragù bianco di coniglio, zucchine e provola affumicata				
Saccottini di crepes con funghi porcini e tartufo nero del Baldo				
Guancetta di manzo all' Amarone della Valpolicella				
Patate arrostiti al rosmarino				
Erbette al tegame				
Delicatezza al cocco su cremoso di cioccolato al latte				
qt. Menu	per persona	28,00		€ -

MENU ROSA DI NATALE (min. d'ordine per 4 persone)

€ ORDINE TOTALE

Girello di vitello al punto rosa su letto di germogli e dressing al tartufo nero del Baldo				
Lasagne gratinate con ragù bianco di coniglio, zucchine e provola affumicata				
Filetto di manzo in crosta di pistacchi di Bronte				
Fascinette di verdure al bacon				
Patate arrostiti al rosmarino				
Lingotto al cioccolato con arancia caramellate al Grand Marnier				
qt. Menu	per persona	29,00		€ -

MENU STELLA MARINA (min. d'ordine per 4 persone)

€ ORDINE TOTALE

Petali di spada da noi affumicato al pepe rosa con finocchi, arance e olive gardesane				
Tortelli di branzino all'aneto in guazzetto di crostacei				
Saccottini di crepes con funghi porcini e tartufo nero del Baldo				
Turbante di branzino e gamberone imperiale in panura aromatica				
Verdure alla griglia				
Erbette al tegame				
Parfait al cioccolato bianco con cuore morbido ai lamponi				
qt. Menu	per persona	37,00		€ -

I VINI CONSIGLIATI

€ ORDINE TOTALE

Prosecco di Valdobbiadene Docg		11,00		€ -
Lugana "doc"		9,00		€ -
Rosso della Valpolicella Campofiorin "Masi"		15,00		€ -
Moscato Sweet "Astoria"		12,00		€ -
Franciacorta Berlucchi '61 Brut "Berlucchi"		18,00		€ -

I DRINK	€	ORDINE	TOTALE
Acqua minerale naturale (bott. 0,5lt.)	1,00		€ -
Acqua minerale frizzante (bott. 0,5lt.)	1,00		€ -
Succo all'arancia rossa (bott. 1lt.)	3,00		€ -
Succo all'ananas (bott. 1lt.)	3,00		€ -
Succo al pompelmo (bott. 1lt.)	4,00		€ -

TOTALE MENU	€	TOTALE
TOTALE FORNITURA MENU		€ -

CONSEGNA A DOMICILIO	40,00	€ -
TOTALE		€ -
IVA AL 10%		€ -
GRAN TOTALE		€ -

info@eliteservicegroup.it - tel. 045/8700940

Ritiro presso il nostro Ristorante «Barone Rosso» all'interno del DB Hotel
Via Aeroporto, 20 – Sommacampagna – Verona