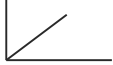


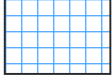



EVENTS

by Salute hospitality group



MEETING ROOMS

Meeting rooms	Size	Surface	U Shape	Boardroom	Classroom	Teatre style
			U			

COFFEE BREAK

- **CAFFE' DI BENVENUTO € 4,50**
Espresso, cappuccino, tè, caffè americano, decaffeinato, biscotteria veneziana, succhi di frutta, minerali
- **COFFEE BREAK 'CLASSICO' € 6,00**
Espresso, cappuccino, tè, decaffeinato, caffè americano, succhi di frutta, brioches, croissant, biscotteria veneziana, minerali
- **COFFEE BREAK 'LUSSO' € 8,00**
Espresso, cappuccino, tè, infusioni, caffè d'orzo, decaffeinato, caffè americano, succhi di frutta, brioches, croissant, biscotteria, torte da forno, macedonia di frutta, piccola pasticceria, yogurt misti, minerali
- **WELCOME COFFEE € 4,50**
Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juices, friandises, mineral waters
- **COFFEE BREAK 'CLASSIC' € 6,00**
Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juice, brioches, croissant, friandises, mineral waters
- **COFFEE BREAK 'DE LUXE' € 8,00**
Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juice, brioches, croissant, friandises, baked cakes, fruit salad, small pastries, yoghurt, mineral waters

BRUNCH

- Espresso, cappuccino, tè, cioccolata calda, caffè d'orzo, decaffeinato, succhi di frutta, soft drinks assortiti, vino bianco e rosso Doc, Prosecco di Valdobbiadene, acque minerali
Pane assortito, croissant e brioches, pain au chocolate, giruvetta, biscotteria, scelta di yogurt, carni fredde e affettati, scelta di formaggi, uova strappazzate, bacon e salsiccia alla griglia, penne al pomodoro e basilico, ravioli della casa, verdure dalla griglia
Macedonia di frutta, crostate, Pasticceria secca

Minimo 20 commensali - € 20,00 p.p.

- Espresso, cappuccino, tea, decaffeinated coffee, barley coffee, hot chocolate
Fresh fruit juices, soft drinks, white and red wines, Prosecco sparkling wine, mineral water, assorted rolls, croissant & brioches, jam
Marmalade, honey, butter, friandises, choice of yoghurts, assorted cold cuts, choice of cheese, scrambled eggs, bacon & sausage, short pasta with tomato & basil, home made ravioli, grilled vegetables
Fruit salad, cakes, petit fours

Minimun of 20 guests-€ 20,00 p.p.

COCKTAILS

- ❑ **CALICE DI BENVENUTO € 5,00**
Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi
- ❑ **APERITIVO ALL'ITALIANA € 12,00**
Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, Aperol, Bitter campari, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi, selezione di stuzzichini caldi
- ❑ **SHG COCKTAIL € 15,00**
Prosecco di Valdobbiadene, vini Doc regionali, aperitivo stagionale, Aperol, Bitter campari, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi, selezione di stuzzichini caldi, tartine con pesci affumicati, piccoli sandwich, canapès freddi
- ❑ **WELCOME DRINK € 5,00**
Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives
- ❑ **APERITIF 'ITALIAN STYLE' € 12,00**
Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, Aperol, bitter campari, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives, selection of hot canapès
- ❑ **SHG COCKTAILS € 15,00**
Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, Aperol, bitter campari, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives, selection of hot & cold canapès, selection of smoked fish 'tartine', small sandwiches

Lunch Menu

Menu n.1 € 19,00

Timballo di melanzane
Risotto con verdure di stagione
Tortino di verdure
Crostata di frutta
Acqua e Caffè

Menu n.2 € 20,00

Pennette Pomodorino fresco e basilico
Suprema di pollo al Soave
Selezione di verdure grigliate
Torta di mele
Acqua e Caffè

Menu n.3 € 22,00

Risotto con Radicchio rosso e Asiago
Tagliata di manzo con balsamico
Selezione di verdure grigliate
Macedonia di frutta
Acqua e Caffè

Menu n.1 € 19,00

Eggplan 'parmigiana style'
Risotto with vegetables
Baked vegetables mousse
Fruit cake
Mineral water and Coffee

Menu n.2 € 20,00

Pennette with fresh tomatoes and basil
Chicken breast with wine sauce
Grilled vegetables
Apple pie
Mineral water and Coffee

Menu n.3 € 22,00

Risotto with red chicory and Asiago cheese
Sliced filet of beef with balsamic vinegar
Grilled vegetables
Fruit salad
Mineral water and Coffee

CENE DI GALA – GALA DINERS

TITO LIVIO € 25,00

Calice di Benvenuto
Risotto con zucca e crema di Asiago
Suprema di pollo al Soave e Carciofi
Tiramisù
Caffè

TITO LIVIO € 25,00

Welcome cocktail
Risotto with pumpking and Asiago cheese
Chicken breast with wine and artichokes
Tiramisù
Coffee

PETRARCA € 30,00

Calice di benvenuto
Gnocchi rustici ai formaggi delle valli
Straccetti di vitello con champignon
Tortino al cioccolato
Caffè

PETRARCA € 30,00

Welcome cocktail
Potatoes dumpling with cheeses
Sliced veal with mushrooms
Chocolate cake
Coffee

Selezione di Vini Doc e minerali inclusi

Selection of regional wines and water included

CENE DI GALA – GALA DINERS

PALLADIO € 35,00

“Calice di Benvenuto”
Trofie ai frutti di mare
Spiedino di mazzancolle al pane profumato
Insalata di frutta con gelato
Caffè

PALLADIO € 35,00

‘Welcome Cocktail’
Trofie pasta with sea food
Grilled king prawns with toasted bread
Fruit salad with ice cream
Coffee

MANTEGNA € 40,00

‘Calice di Benvenuto’
Tortelli ripieni di crostacei con bisque
Filetti di branzino alla mediterranea
Panna cotta al caramello
Caffè

MANTEGNA € 40,00

‘Welcome Cocktail’
Home made ravioli stuffed with sea food
Sea-bass filet ‘Mediterranea style’
A creamy sugary pudding
Coffee

Selezione di Vini Doc e minerali inclusi

Selection of regional wines and water included

PRANZI E CENE A BUFFET

STANDING BUFFET

CORNARO € 23,00 p.p.

Insalata caprese - Sfogliatine miste
Selezione di tramezzini mignon
Verdure dalla griglia - insalate dall'orto
Carpaccio con rucola e grana
Ravioli della casa al burro e salvia
Tagliere di formaggi con marmellate
Insalata di frutta di stagione - Torta al limone
Caffè

ANTENORE € 25,00 p.p.

Tranci di pizza farcita - Sfogliatine miste
Selezione di tramezzini mignon
Selezione di panini mignon farciti
Crespelle con ricotta affumicata e carciofi
Straccetti di pollo al limone
Verdure grigliate - insalate dall'orto
Torta di mele - Insalata di frutta di stagione
Caffè

CORNARO € 23,00 p.p.

Mozzarella and tomato salad - Selection of ramekin
Small 'tramezzini'
Grilled vegetables and salads
Air dried beef with rucola and parmesan
Home made ravioli with butter & sage
Selection of italian cheeses
Fruit salad -Lemon tart
Coffee

ANTENORE € 25,00 p.p.

Typical small pizzas -Selection of ramekin
Small 'tramezzini'
Bit of small 'panini'
Pancakes with cottage cheese and artichokes
Sliced chicken breast with lemon sauce
Grilled vegetables and salads
Apple pie - Fresh fruit salad
Coffee