



# *Proposte di Natale 2021*



KEEP IT SIMPLE  
MANAGEMENT



# Cena Bianco Natale



## *Aperitivo di benvenuto:*

Prosecco DOC – Analcolico alla frutta

Stuzzicherie dalla cucina

La selezione di salumi e formaggi del territorio con mostarda mantovana e gnocco fritto

Il tortello di zucca artigianale con burro nocciola e salvia in tempura

La lombata di maialino in confit con riduzione di Valpolicella DOC, funghi porcini e patate alla pancetta

Il panettone artigianale con crema al mascarpone e cioccolato fondente

Assaggio di sbrisolona

Acqua minerale in bottiglia naturale e gassata

Vino bianco e rosso in bottiglia della nostra selezione

Caffè



# *Cena in rosso*



## *Aperitivo di benvenuto:*

Prosecco DOC – Analcolico alla frutta  
Stuzzicherie dalla cucina

La crema di zucca e zenzero con polpa di luccio in salsa verde

Il riso Vialone mantecato al ristretto di Franciacorta Satèn DOCG Cisiolo  
2019 – Villa Crespia al profumo di lime e code di gamberi

Il filetto di spigola alla mediterranea al profumo di origano  
con spinacino saltato all'uvetta

Sorbetto agli agrumi e mandorle

Il panettone artigianale con crema al mascarpone e cioccolato  
fondente

Assaggio di sbrisolona

Acqua minerale in bottiglia naturale e gassata  
Vino bianco e rosso in bottiglia della nostra selezione  
Caffè



# *Condizioni*

Nelle cene viene servita 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

Minimo garantito +- 10% da confermare entro 48 ore dall'evento

I prezzi indicati si intendono a persona

Possibilità di intrattenimento musicale su prenotazione

La nostra priorità è quella di proteggere i nostri ospiti, abbiamo implementato misure di pulizia e disinfezione ancor più rigorose per poter garantire le migliori condizioni sanitarie possibili

Disponibilità di proposte alternative senza glutine e vegetariane

Menu per minimo 20 pax

Per informazioni e prenotazioni:

+39 392 231 2074 – [commerciale@kishospitality.com](mailto:commerciale@kishospitality.com)