

# ristorante **bue d'oro** valeggio

via sala,n°1- 37067 valeggio s/m (vr) tel 045-7950045 – fax 0456370071

sito [www.ristorantebuedoro.it](http://www.ristorantebuedoro.it) -- e-mail [infobuedoro@libero.it](mailto:infobuedoro@libero.it) chiuso lunedì e martedì

## Messaggio per Informazioni Per

### Fax:

Gentili Signori,  
nel confermare la nostra disponibilità in merito all'oggetto, ci preghiamo inviare le nostre proposte di menu, evidenziando che il livello della nostra cucina ed un elevato standard del servizio sono i punti di forza della nostra offerta.

### Menu tipo "A" :

**€ 36,00 per persona**

Aperitivo della casa con crostini caldi e salatini,

Antipasto a fantasia dello chef (cinque stuzzichini tipici del locale)

Primo piatto (Segnare con una crocetta il tris di paste seguente):

- |                                                                        |                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia | <input type="checkbox"/> Risotto con radicchio rosso e salamella sgranata     |
| <input type="checkbox"/> Tortelli di ricotta affumicata e spinaci      | <input type="checkbox"/> Gnocchetti Woronoff con salsa di filetto e senape    |
| <input type="checkbox"/> Tortelli allo stracchino                      | <input type="checkbox"/> Tagliolini con ragu di fagiano e sapori mediterranei |
| <input type="checkbox"/> Tagliolini con funghi porcini                 | <input type="checkbox"/> Garganelli con vodka e speck                         |

Pietanza (Segnare con una crocetta due pietanze a scelta)

- |                                                               |                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tagliata di manzo con rucola         | <input type="checkbox"/> Tagliata di coniglio con indivia belga |
| <input type="checkbox"/> Faraona disossata e ripiena al forno | <input type="checkbox"/> Suprema di pollo al trito aromatico à  |
| <input type="checkbox"/> Lonza al forno                       | <input type="checkbox"/> Tacchinella ai peperoni                |
| <input type="checkbox"/> Cosciotto al forno                   | <input type="checkbox"/> .....                                  |

( la pietanza sarà servita con quattro contorni assortiti di stagione)

Dessert (Segnare con una crocetta la scelta)

- |                                                                                                                           |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cestello di cialda con gelato alla vaniglia e frutti di bosco                                    | <input type="checkbox"/> Spumone allo zabajone      |
| <input type="checkbox"/> Crespella tiepida con gelato e frutti di bosco                                                   | <input type="checkbox"/> Bis di dolci fatti in casa |
| <input type="checkbox"/> Dolce al carrello scelta libera (per questo tipo di dessert c'è un'aggiunta di 1,00 € a persona) |                                                     |

Caffè corretto

### Menu tipo "B" :

**€ 33,00 per persona**

Antipasto a fantasia dello chef (cinque stuzzichini tipici del locale)

Primo piatto tris (da scegliere come sopra descritto)

Pietanza bis (da scegliere come sopra descritto)

Contorni misti (come sopra descritto)

Dessert (come sopra descritto)

Caffè corretto

### Menu tipo "C" :

**€ 30,00 per persona**

Primo piatto tris (da scegliere come sopra descritto)

Pietanza bis (da scegliere come sopra descritto)

Contorni misti (come sopra descritto)

Dessert (come sopra descritto)

Caffè corretto

Ci potrebbero essere richieste delle aggiunte che di seguito possiamo elencare :

Formaggio + € 3,00 , Sorbetto + € 3,00 , Spumate brut fine pranzo + € 14,00 per bott.

- I prezzi indicati si devono intendere al netto per noi e comprendono le bevande
  - (acqua minerale, vino d.o.c. Bianco di Custoza e Bardolino)
  - Il pagamento dovrà essere effettuato a fine servizio o al ricevimento della fattura, se richiesto precedentemente.
  - Vi preghiamo di ritornarci questo fax con segnalato il Menu scelto e la preferenza dei piatti
- Grazie. Abbiamo anche menù turistici a prezzi inferiori.

Con la speranza di aver ben compreso le vostre esigenze, Vi preghiamo di comunicarci due giorni prima il numero esatto dei partecipanti e l'orario previsto del vostro arrivo.

Ci è gradita l'occasione per salutarVi con la più viva cordialità e con un arrivederci a presto!

Per il Ristorante Bue d'Oro Gianni Veronesi