



OSPITALITÀ BONOTTO

# il nuovo belvedere ristorante per tutti

## 2009 - WORKING LUNCH

### MENU N. 1 (Euro 26.00)

- ☞ Risotto alle verdure di stagione (funghi, asparagi, radicchio di TV, Zucca ...)
- ☞ Entrecote alle erbe con verdure saltate
- ☞ Gelato alla vaniglia, pesca e salsa di frutti di bosco
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

### MENU N. 3 (Euro 26.00)

- ☞ Bigoli al ragù d'anitra
- ☞ Filetto di maiale con fagiolini in camicia
- ☞ Tortino allo yogurt e salsa vaniglia
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

### MENU N. 5 (Euro 26.00)

- ☞ Cannellone alla parmigiana
- ☞ Supreme di pollo e prosciutto con purea di patate
- ☞ Sfogliatina alla frutta
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

➤ con Bis di primo + Euro 3,00

### MENU N. 2 (Euro 26.00)

- ☞ Lasagne alla bolognese
- ☞ Prosciutto di tacchino al vino rosso con patate speziate
- ☞ Panna cotta con salsa al cioccolato
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

### MENU N. 4 (Euro 26.00)

- ☞ Gnocchi alla trota e rucola
- ☞ Salmone al forno con olive e patate al forno
- ☞ Semifreddo al croccante
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

### MENU N. 6 IL VEGETARIANO (Euro 26.00)

- ☞ Tortelli caserecci alle erbe
- ☞ Tosella in carrozza con caponata di verdure
- ☞ Tiramisù
- ☞ Caffè - ¼ vino ns.selezione - ½ minerale

➤ con Antipasto + Euro 6.00

### IL PICCOLO BUFFET

(Euro 20.00)

- ☞ sfogliatine assortite
- ☞ mini toast
- ☞ paninetti con speck e peperoni
- ☞ panzerotti alle erbe
- ☞ penne con stracchino e ragù bianco
- ☞ salumi misti
- ☞ macedonia di frutta fresca
- ☞ caffè americano
- ☞ ¼ vino ½ minerale

si richiedono minimo 15 persone

### IL BUFFET DI MEZZO

(Euro 25.00)

- ☞ tramezzini assortiti
- ☞ mini toast
- ☞ focaccia ripiena
- ☞ torte salate
- ☞ arancini di riso
- ☞ pasta al forno
- ☞ casear salad
- ☞ formaggi e salumi misti
- ☞ pesca melba con gelato
- ☞ torta di mele
- ☞ Caffè americano
- ☞ ¼ vino ½ minerale

si richiedono minimo 15 persone

### IL BUFFET COMPLETO

(Euro 30.00)

- ☞ bruschette assortite
- ☞ paninetti con speck e peperoni
- ☞ sformatini misti
- ☞ insalata di mare
- ☞ piccole Bassanelle
- ☞ sedanini con rucola e pomodorini
- ☞ risotto di stagione
- ☞ crocchette di carne
- ☞ assortimento di formaggi con marmellate della casa
- ☞ strudel di verdure
- ☞ crostata di marmellata
- ☞ panna cotta mignon
- ☞ caffè americano
- ☞ ¼ vino ½ minerale

si richiedono minimo 15 persone

Viale delle Fosse, 1 36061-Bassano del Grappa (VI)  
Tel. 0424.524.988 - Telefax 0424.522.187  
e-mail: [ristorantebelvedere@bonotto.it](mailto:ristorantebelvedere@bonotto.it) - <http://www.bonotto.it>

**BONOTTO HOTELS SPA**

Viale delle Fosse, 3 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
Cap.soc. € 2.634.150 vers. € 1.601.150 C.F. e P.I. en°iscr. R.I. di Vicenza 01276640248



OSPITALITÀ BONOTTO

# il nuovo belvedere ristorante per tutti

## Nr. 8 - Il Classico - EURO (32.00)

- ☞ Cestino di sfoglia con verdure croccanti e fonduta d'Asiago
- ☞ Gnocchetti di patate al ragù bianco e dragoncello
- ☞ Tagliata alla Robespierre con patate arrosto e pomodoro gratin
- ☞ Semifreddo al croccantino con salsa pistacchio
- ☞ Caffè
- ☞ Acqua e vini dalla selezione Belvedere

## Nr. 10 - Lo SFIZIOSO - (Euro 38.50)

- ☞ Aperitivi di benvenuto con frivolezze varie
- ☞ Insalata di gallina padovana con verdure di stagione marinate con salsa mostarda
- ☞ Gnocchi fritti con crema al limone e rucola
- ☞ Risotto di stagione (funghi, asparagi, radicchio di TV, zucca .....
- ☞ Filetto di maiale al miele e sesamo con millefoglie di patate e fagiolini
- ☞ Tortino al cioccolato con cuore fondente
- ☞ Caffè
- ☞ Acqua e vini dalla selezione Belvedere

## Nr. 9 - Il Tipico - (EURO

- 35.00)
- ☞ Prosecco di salute con snacks di sfoglia
- ☞ Misticanza d'insalate con rotolino di coniglio all'aceto balsamico
- ☞ Ravioli di casa con verdure dell'orto e scaglie di Vezzena
- ☞ Faraona al forno profumata al limone con polenta
- ☞ Tiramisù
- ☞ Caffè
- ☞ Acqua e vini dalla selezione Belvedere

## Nr. 11 - IL RAFFINATO - (Euro 40.00)

- ☞ Aperitivi di salute con prosecco, Rossini, analcolico, mini toast, verdure in tempura, tartellette con spuma di grana, sfogliatine miste
- ☞ Bauletto di sfoglia con verdure croccanti e fonduta di Asiago
- ☞ Crema di patate con gamberi e bacon croccante
- ☞ Tortelloni di ricotta e spinaci con pomodorini e basilico
- ☞ Turbante di branzino con sorpresa e zabaione al sauvignon
- ☞ Sorbetto all'ananas fresco e macedonia di fragole
- ☞ Caffè
- ☞ Acqua e vini dalla selezione Belvedere

### 🌟 **PREZZI INVARIATI**

- *Per dare gusto, freschezza e tipicità ai menu, alcune portate potranno subire variazioni in base alla stagione*
- *disponibilità di 4 sale per ospitare dai piccoli gruppi, fino a 260 persone*
- *Parcheggio interno (autobus fronte hotel)*
- *disponibilità per menu personalizzati a soddisfare ogni esigenza*

La cucina è Tipica - Regionale con produzione casalinga di pasta e dessert

LINEA

**"HALLO LUNCH - fast good!"**

Max 50 coperti

**(SERVIZIO VELOCE A MEZZOGIORNO IN STILE AMERICANO DAL LUNE DI' AL VENERDI')**

Primo – Secondo – Contorno – Dessert - 1/2 Acqua - 1/4 Vino ns. selezione – Caffè

(EURO 20.00)

Tel. 0424.524.988 - Telefax 0424.522.187  
e-mail: [ristorantebelvedere@bonotto.it](mailto:ristorantebelvedere@bonotto.it) - <http://www.bonotto.it>

**BONOTTO HOTELS SPA**

Viale delle Fosse, 3 – 36061 Bassano del Grappa (VI)

Cap.soc. € 2.634.150 vers. € 1.601.150 C.F. e P.I. en°iscr. R.I. di Vicenza 01276640248