

Natale Menù 2016

per pranzi e cene aziendali



Ristorante
Villa Torre



Ristorante Villa Torre

Strada del Bottone, 36

10043 Orbassano (TO)

Angolo Strada del Portone

Torino

Tel. 011.9018466

Cell. 3290012551

info@ristorantevillatorre.it

www.ristorantevillatorre.it

Amamelides

Buffet di aperitivi
(spumante brut, vermouth, analcolici
e succhi di agrumi)
piccole frivolezze fredde e
assortimento di canapés

Chicche di patate al ragù di coniglio e
funghi prataioli
Risotto acquerello alle pere e gorgonzola

Stinco di maialino al forno
con riduzione alla birra
Patate novelle
Porri stufati

Tiramisù al panettone

Arabica in tazza

Selezione di vini piemontesi
dalla nostra cantina

30,00 € a persona

Calicanto

Buffet di aperitivi
(spumante brut, vermouth, analcolici
e succhi di agrumi)
piccole frivolezze fredde e
assortimento di canapés

Crepes con topinambur e salsiccia
Ravioli del plin ai cardi

Stracotto di manzo al Nebbiolo
Polenta gratinata
Cipollotti in agrodolce

Tortino al cioccolato e castagne
in salsa al mandarino

Arabica in tazza

Selezione di vini piemontesi
dalla nostra cantina

35,00 € a persona

Bucaneve

Buffet di aperitivi
(spumante brut, vermouth, analcolici
e succhi di agrumi)
piccole frivolezze salate,
assortimento di canapés freddi e caldi,
finger food

Prosciuttello di vitello marinato al sale
con misticanze autunnali e scaglie di grana

Cannelloni gratinati della
tradizione piemontese

Risotto acquerello radicchio e taleggio

Tagliata d'anatra all'arancia
Semolino fritto
Carote saltate

Panettone tradizionale
Semifreddo al torrone in salsa
al cioccolato

Arabica in tazza

Selezione di vini piemontesi
dalla nostra cantina

40,00 € a persona

Agrifoglio

Buffet di aperitivi
(spumante brut, vermouth, analcolici e
succhi di agrumi)
piccole frivolezze salate,
assortimento di canapés freddi e caldi,
finger food

Centrotavola

Cestini di clementine, uva e arachidi

Tataki di salmone marinato alla soia
con verdure

Soufflé di mele renette

alla mousse di gorgonzola e miele d'acacia

Lasagne integrali al rombo e spinacini
Pansotti di zucca al burro e timo

Petto di faraona lardellata alle nocciole
Patate lionesi

Cavolfiore all'acciuga

Bavarese al lime e zenzero
con zuppetta di frutti di bosco
Panettone tradizionale

Arabica in tazza

Selezione di vini piemontesi
dalla nostra cantina

45,00 € a persona

Rosa di Natale

Buffet di aperitivi
(spumante brut, vermouth, analcolici e
succhi di agrumi)
piccole frivolezze salate,
assortimento di canapés freddi e caldi,
finger food

Centrotavola

Cestini di clementine, uva e arachidi

Insalatina di baccalà
con couscous allo zafferano e melograno
Prosciutto di capriolo in crosta di miglio e
papavero nero

Timballo di radicchio con fonduta
di taleggio

Paccheri al ragù d'astice
Risotto acquerello al ragù di cappone e
funghi porcini secchi

Trancio di branzino in sfoglia di verza
Patate sabbiose

Broccoletti alle olive taggiasche

Verrina ai mandarini canditi
con mousse di caprino e cornflakes
Panettone tradizionale

Arabica in tazza

Selezione di vini piemontesi
dalla nostra cantina

50,00 € a persona