

# Proposition de menus d'automne 2019

## *Venice 35€p.p.*

Apéritif offert

### *Entrée au choix*

Vitello tonnato revisité

Antipasto Serenata

Burratina

### *Plat au choix*

Paccheri aux aubergines tomates confites ricotta salée

Saumon grillé festival de légumes croquants basilic

Piccata de veau citron pommes rissolées et  
champignons des bois

### *Dessert au choix*

Tiramisu du chef

Symphonie de fruits frais

+ Forfait boissons I



## *Verdi 45€p.p.*

Apéritif offert

### *Entrée au choix*

Carpaccio de bœuf

Tempura de légumes

Carpaccio de thon

### *Plat au choix*

Tagliatelle crevettes

Filet de bar de ligne moelleux

Ballottine de volaille fermière

### *Dessert au choix*

Ganache de chocolat noir

Crèmeux caramel, crumble

+ Forfait boissons formule I ou II

*Vivaldi 55€p.p.*

Apéritif offert

*Entrée au choix*

Œuf BIO 62° / champignons / jambon San Daniele / espuma de parmesan

Tartare de bar de ligne, émulsion au lime, amandes toastées, pommes vertes, mesclun d'herbes

Gambas Royal en chapelure parfumée salade de mangue avocat

*Plat au choix*

Pasta Fresca à la truffe noire

Risotto de Baby Homard

Coquilles Saint Jacques dorées pousses d'épinards purée de chou fleur et jus safrané

Filet de veau braisé aux chanterelles légumes racines, gratin au parmesan et jus de veau réduit à la sauge

*Dessert au choix*

Mille feuilles de fraises crème de mascarpone

Méli-Mélo de fruits rouges et son sorbet de citron vert

Semi Fredo miel et amandes

+ Forfait boissons formule I,II ou III

*S*

*Walking Dinner* 45€p.p.

Tempura de légumes

Minis pizzas

Scampis frittis

Mozzarella di buffala et burrata

Saumon « label rouge » façon gravelax

Jambon San Daniele en cascade

Bresaola della Valtellina légèrement truffé et copeaux de Reggiano

Assortiments de légumes marinés et grillés

Salade de tomates « Pachino » basilic et vieux vinaigre balsamique

L'incontournable Vitello tonnato

Ravioles de ricotta di buffala légèrement truffée

Tiramisu maison

Mousse au chocolat

Crèmeux panna cotta fruits rouges

- Forfait boisson : 1/2 eau plate et pétillante, 1 verre de vin par plat au choix entre Villa Harmonia BIO 2017 EMILIA ROMAGNA et Villa Harmonia ROSSO

Forfait boisson I à 15€ : 1/2 eau plate et pétillante, 1 verre de vin par plat au choix entre Villa Harmonia BIO 2017 EMILIA ROMAGNA et Villa Harmonia ROSSO

Forfait boisson II à 20€ : 1/2 eau plate et pétillante, 1 verre de vin par plat au choix entre Vernaccia di san gimignano 2016 blanc et Santa cristina la maestrelle 2016 Rouge

Forfait boisson III à 28€ : 1/2 eau plate et pétillante, 1 verre de vin par plat au choix entre Chardonnay Tomaresca (2018) et Santa Cristina Maestrelle 2016

Madame, Monsieur,

Vous avez découvert ci-dessus nos diverses formules adaptées aux évènements d'entreprises qui représentent l'art culinaire venant de toute part de la péninsule Italienne.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à Serenata pour organiser votre événement et nous nous réjouissons d'avance de vous y accueillir dans les meilleures conditions.

N'oubliez pas à nous informer des possibles intolérances, allergies ou régimes particuliers de vos invités, de sorte que nous puissions leur offrir une expérience la plus agréable.

Le choix entre les entrées, plats et desserts devrait nous être communiqué au plus tard trois jours avant la date de votre évènement.

Le nombre d'invités peut changer jusqu'à 24h avant votre événement, sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation. Un acompte de 50% de l'offre proforma est demandé à la prise de réservation.

Nous nous réjouissons de vous accueillir à la Serenata et restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Cordialement,

*Serenata*

DistriBelux SPRL

86 bte 67 rue du Brillant

1170 Watermael-Boistfort

TVA BE05 4178 4491

IBAN BE64 3631 6774 3352

[corporate@serenata.be](mailto:corporate@serenata.be)

+32 460 96 60 48

