

BUFFET

Sezione di salumi savinesi, i crostini del Belvedere, voluvant agli asparagi, bignè con crema di patate al tartufo, selezione di formaggi a latte crudo con miele e confetture, torte salate, verdure fritte, tartine gratinate, panzanella di mare, tartina di mela con ombrina affumicata, fagioli zolfini alla palamita di Toscana.

Rollè di spinaci e ricotta in salsa
piccante penne di grano del faraone
alla pescatora, pici al cinghiale

Tronco in porchetta, stinco di chianina
al forno, tagliata di petto d'anatra,
straccetti all'aceto balsamico, filettini
di maiale ai funghi porcini.

Fagioli al fiasco, insalatina mista,
verdura al forno, patate arrosto.

Torta nuziale

Dolci assortiti a cucchiaio e secchi
pronti e preparati sul momento

Frutta in bella vista

Acqua minerale liscia e frizzante
Selezione Belvedere bianco e rosso,
spumante dolce.

Caffetteria – Liquori

Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori,
menu personalizzato.

€ 50,00

Per le preparazioni utilizziamo:

Olio extra vergine d'oliva.

Pane a lievitazione naturale di grano verna.

Pasta fresca di produzione propria.

Pasta trafilata al bronzo delle antiche varietà di grano
cappelli, grano del faraone, di farro.

Carne chianina certificata.

Pollo del Valdarno (presidio Slow Food).

Coniglio della varietà leprino di viterbo

Bottarga e Palamita del mare di Toscana della laguna
di Orbetello (presidio Slow Food).

Patate della varietà bianca di rocca, bianca e rossa di
Cetica.

Fagioli delle varietà zolfino, toscanello, coco nano

Ceci della varietà piccino, nero, fiorentino.

Funghi e tartufi al naturale.

Dolci di produzione propria.

Ampia selezione vini del territorio.

Siamo a vostra disposizione per: Battesimi,
compleanni, comunioni, matrimoni, anniversari, buffet,
momenti conviviali, incontri di lavoro

Richiedete le proposte per MOMENTI CONVIVIALI

TERRAZZA PANORAMICA SULLA VALDICHIANA

Ristorante
EVENTI

Belvedere

Ristorazione in Monte San Savino

Località Bano 226

☎ 0575-849588

☎ 338-9253470

PROPOSTE CERIMONIE

RUSTICA

APERITIVO

Classico, con formaggi, verdure fritte, cro-
stoncini, stuzzichini, spumante brut.

ANTIPASTO

Prosciutto e salsiccia di cinghiale, crostini
di caccia, bruschetta ai funghi, timballo di
farro all'abbuciato aretino.

PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo, gnocchetti di ricotta ai
funghi porcini, maltagliati di grano varietà
cappelli al cinghiale.

PIATTO DI MEZZO

Filettino di maiale ai funghi porcini.

SECONDO PIATTO

Stinco di chianina al forno, bocconcini di
capriolo all'alloro, sformato di patate, in-
salata mista .

DOLCE

Torta da cerimonia

FRUTTA

Macedonia.

Acqua minerale liscia e frizzante
Selezione Belvedere bianco e rosso,
spumante dolce.

Punto caffetteria, liquori e
semifreddi mignon

Tovagliato da cerimonia, composizioni di
fiori, menu personalizzato.

€ 45,00

MARE E MONTI

APERITIVO

Classico, con formaggi, verdure fritte, crostonicini, spumante brut.

ANTIPASTO

Carpaccio di bresaola di chianina, girellino al sangiovese, orzo al pesto di olive nere, millefoglie di ricotta. Panzanella di mare, tartina di mela con ombrina affumicata, fagioli zolfini alla palamita di Toscana,

PRIMI PIATTI

Risotto alla pescatora, crepes di spinaci, pappardelle al ragù bianco di chianina.

PIATTO DI PESCE

Orata e gamberoni al forno con pomodorini gratinati sorbetto al limone

PIATTO DI MEZZO

Arrosticini di tacchino all'aceto balsamico con medaglioni di patata fritta in olio e.v.o.

SECONDO PIATTO

Tagliata al rosmarino, arista al fiore di fiocchio, insalata mista

DOLCE

Torta nuziale

FRUTTA

Spiedino di frutta

Acqua minerale liscia e frizzante Selezione Belvedere bianco e rosso, spumante dolce.

Punto caffetteria, liquori e semifreddi mignon

Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori, menu personalizzato.

€ 55,00

COMPROMESSO

APERITIVO/ANTIPASTO

(a buffet)

Sezione di salumi savinesi, i crostini del Belvedere, voluvant agli asparagi, bignè con crema di patate al tartufo, selezione di formaggi a latte crudo con miele e confetture, panzanella croccante, torte salate, verdure fritte, tartine gratinate

(servito)

PIATTO D'ENTRATA

Spiedino caldo di pane prosciutto e mozzarella con crema salata allo zafferano

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca con pancetta croccante salvia e olio e.v.o. Tagliatelline ai funghi porcini

SECONDO PIATTO

Gran pezzo di bistecca al forno, prosciutto arrosto, con verdure al forno e patatine al rosmarino

(a buffet)

Torta nuziale

Dolci assortiti a cucchiaio e secchi preparati sul momento

Frutta in bella vista

Acqua minerale liscia e frizzante Selezione Belvedere bianco e rosso, spumante dolce.

Caffetteria – Liquori

Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori, menu personalizzato.

€ 50,00