la Casa degli Spiriti
RISTORANTE

Le nostre proposte per gli AUGURI DI NATALE

Profumato, denso di emozioni, una certezza
che il tempo non potrà mai dimenticare.
Il Natale è sempre l'occasione per ritrovarsi
tra colleghi e amici per condividere gratificazioni
e traguardi raggiunti.

SINCE 2024
SPIRITINO
OSTERIA

SINCE 2024
SPIRITINO
OSTERIA

Il menù degli Auguri in Osteria

Disponibile tutti i giorni dal mercoledì al lunedì a pranzo e a cena nei mesi di novembre e dicembre.

FORMULA

Antipasto all'Italiana,
un primo a scelta,
il Panettone
e le piccole dolcezze con il caffè.

€ 70,00 p.p.

Coperto e acqua inclusi
Aperitivo di benvenuto incluso
Selezione Vini o Cocktails
dalla nostra carta dei vini

MENÙ

ANTIPASTO ALL'ITALIANA
SELEZIONE DI SALUMI
DELLA TRADIZIONE VERONESE

In abbinamento con
Insalata russa, carciofini al tartufo
e la giardiniera di verdure in agrodolce

PACCHERI ALLA PESCATORA
oppure
GNOCCHI CON FONDUTA E TARTUFO NERO

PANETTONE DEL NOSTRO PASTICCERE CON ZABAIONE
TIEPIDO AL MOSCATO
PICCOLE DOLCEZZE CON IL CAFFÈ

la Casa degli Spiriti
RISTORANTE

Il menù degli AUGURI DEL TERRITORIO

Disponibile tutti i giorni dal mercoledì al lunedì a pranzo e a cena nei mesi di Novembre e Dicembre.

FORMULA

Menù a quattro portate servito, pacchetto vini nella misura di 1 bottiglia ogni 4 ospiti, servizio caffetteria con pasticceria, stampa del menù personalizzata con logo aziendale, schema ospiti e l'esclusiva sala dehors con allestimento natalizio.

€ 90,00 p.p.

Coperto e acqua inclusi

MENÙ

CAROSELLO DI BENVENUTO SERVITO AL TAVOLO

L'UOVO NEL SUO NIDO CON FONDUTA
AL GRANA PADANO E TARTUFO NERO

RISO CARNAROLI ALLA ZUCCA, CON GAMBERI ROSSI
E MOSTO D'UVA COTTO

GUANCETTA DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CREMA DI PATATE E SPINACINI PADELLATI AL BURRO

PANETTONE DEL NOSTRO PASTICCERE CON ZABAIONE
TIEPIDO AL MOSCATO

CAFFÈ

PICCOLA PASTICCERIA

Analcolici e Spremute di frutta
Spumante Cuvèe Morbin - Ruggeri
San Vincenzo - Anselmi
Passione Sentimento - Pasqua
Moscato "Le Nature" - Pelissero
Acqua liscia e gassata

la Casa degli Spiriti
RISTORANTE

Il menù degli AUGURI CON COOKING SHOW

Disponibile tutti i giorni dal mercoledì
al lunedì a pranzo e a cena nei mesi
di Novembre e Dicembre.

FORMULA

Antipasti con cooking show serviti a buffet in cantina,
menù di 2 portate servito nella sala dehor con allestimento natalizio,
il pacchetto vini nella misura di 1 bottiglia ogni 4 ospiti,
servizio caffetteria con pasticceria, stampa del menu
personalizzata con logo aziendale, schema ospiti.

€ 100,00 p.p.

Coperto e acqua inclusi

MENÙ

COOKING SHOW IN CANTINA

Polentina morbida servita calda a vista mantecata nel paiolo
con selezioni di: Baccalà alla Vicentina, Seppioline al nero
Gorgonzola cremoso e Pastissada de caval

SERVITO A TAVOLA

Gnocchi di patate, soffice al Monte Veronese
e Tartufo nero del Baldo

Filetto di manzo con salsa al pepe verde patate fondenti
al rosmarino e spinacini all'olio del Garda

PANETTONE DEL NOSTRO PASTICCERE CON ZABAIONE
TIEPIDO AL MOSCATO

PICCOLA PASTICCERIA

CAFFÈ

Analcolici e Spremute di frutta
Spumante Cuvèe Morbin - Ruggeri
San Vincenzo - Anselmi
Passione Sentimento - Pasqua
Moscato "Le Nature" - Pelissero
Acqua liscia e gassata

la Casa degli Spiriti
RISTORANTE

Il menù degli AUGURI EXPERIENCE

Disponibile tutti i giorni dal mercoledì
al lunedì a pranzo e a cena nei mesi
di Novembre e Dicembre.

FORMULA

Menù con cooking show a 4 portate servito nella sala dehor con allestimento natalizio, abbinamento esperienziale cocktail o vini come da menù, servizio caffetteria con pasticceria, stampa del menu personalizzata con logo aziendale, schema ospiti.

€ 120,00 p.p.

Coperto, abbinamento vini
e/o cocktails e acqua inclusi

MENÙ

LA TRADIZIONE VENEZIANA

Polentina morbida servita calda a vista con Baccalà
alla Vicentina e Seppioline al nero

Cocktail or Wine

IL SOTTOBOSCO D'AUTUNNO

Millefoglie al sesamo con trombette da morto
e zabaione al Parmigiano Reggiano

Cocktail or Wine

LA MONTAGNA VERONESE

Il Cannellone degli Spiriti con Pastissada de caval,
Monte Veronese e jus di vitello

Cocktail or Wine

LA NORCINERIA D'AUTORE

Cotechino con verze e lenticchie e Yakitori di manzo
e lingua con salsa pearà

Cocktail or Wine

LE DOLCEZZE DI NATALE

Panettone di nostra produzione
con zabaione montato al Moscato

Pasticceria Mignon

Caffè

Acqua liscia e gassata

la Casa degli Spiriti
RISTORANTE

Il menù EMOZIONI DI NATALE

Disponibile tutti i giorni dal mercoledì
al lunedì a pranzo e a cena nei mesi
di Novembre e Dicembre.

FORMULA

Antipasti con cooking show serviti a buffet in cantina, menù di 3 portate servito nella sala dehor con allestimento natalizio, abbinamento vini come da menù, servizio caffetteria con buffet delle Delizie di Natale, stampa del menu personalizzata con logo aziendale, schema ospiti.

€ 140,00 p.p.

Coperto e acqua inclusi

MENÙ

COOKING SHOW IN CANTINA

Polentina morbida servita calda a vista mantecata nel paiolo
con selezioni di: Baccalà alla Vicentina, Seppioline al nero
Gorgonzola cremoso e Pastissada de caval

SERVITO A TAVOLA

Gamberone arrostito su vellutata di zucca e porro fritto
Risotto all'Amarone della Valpolicella, Formaggio Agrì e rapa rossa
Faraona con salsa al tartufo nero, funghi porcini trifolati
e patata al sale

PANETTONE DEL NOSTRO PASTICCERE
CON ZABAIONE TIEPIDO AL MOSCATO

PRALINERIA, FROLLINI DI SANTA LUCIA
E BISCOTTI PAN DI ZENZERO

CANNONCINI ESPRESSI ALLA CREMA

PICCOLA PASTICCERIA

CAFFÈ

Analcolici e Spremute di frutta
Spumante Cuvèe Morbin - Ruggeri
San Vincenzo - Anselmi
Passione Sentimento - Pasqua
Moscato "Le Nature" - Pelissero
Acqua liscia e gassata

EXTRA

SHOW COOKING
con frutta flambèe e gelati

Supplemento

€ 15,00 p.p.

Uno “Show Cooking” a vista dove lo Chef prepara fragole, pesche, ananas, frutti di bosco alla lampada in abbinamento ai gelati di nostra produzione direttamente serviti agli ospiti in un clima di festa e convivialità che diverte e avvicina tutti gli invitati.

EXTRA

CARRELLO DEI LIQUORI & OPEN BAR

Supplemento forfait p.p.

€ 8,00 Carrello Liquori
€ 12,00 Open Bar classico
€ 15,00 Open Bar Moderno
€ 20,00 Open Bar + Liquori

Una ricca selezione di grappe e liquori nazionali, accompagnata da una carta cocktail d'eccellenza realizzati da personale specializzato.

RHUM, CIOCCOLATO & SIGARI TOSCANI

Supplemento

€ 600,00 per 30 consumazioni
€ 1.100,00 per 60 consumazioni

Una raffinata ed esclusiva selezione di rhum caraibici abbinata alle crue di cioccolato fondente da accompagnare ai migliori tabacchi Toscani italiani.

MUSICA

DJ PER L'INTERA SERATA DALL'APERITIVO A CHIUSURA

€ 700,00

DUO IN LIVE (es: Piano e voce o chitarra e voce o Sax e voce)

€ 1.000,00

(imposta S.i.a.e. e agibilità E.n.p.a.l.s esclusi)

In collaborazione con una nota agenzia del territorio collaboriamo con professionisti capaci del massimo coinvolgimento degli ospiti dando la possibilità di ballare a fine cena fino alla mezzanotte.

CARICATURISTA

€ 700,00

Un'idea unica per lasciare un ricordo indelebile dell'evento, una caricatura ritratto d'artista che rimarrà all'ospite come originale presente di Natale.

FUOCHI D'ARTIFICIO

sotto le stelle

€ 1.500,00

(conteggiati solo se realmente sparati)

È possibile organizzare lo spettacolo pirotecnico durante il servizio a buffet dei dolci con il massimo stupore di tutti i vostri invitati.

la Casa degli Spiriti

RISTORANTE

Via Monte Baldo, 28
Costermano sul Garda, Verona
+39 045 6200766
info@casadeglispiriti.it

SINCE 2024

SPIRITINO

OSTERIA

Via Monte Baldo, 28
Costermano sul Garda, Verona
+39 045 6200766
info@spiritino.it