MENU NATALE

2025

Menù Sigilia di Natale

ANTIPASTI

Filetti di baccalà pastellati

Julienne di seppie, totani e calamari con sedano e olive

Catalana di gamberi con verdure croccanti su letto di pomodorini canditi

Moscardini in umido

Flan di zucchine con salmone affumicato, cuore di mozzarella e vellutata di San Marzano

PRIMI

***

Lasagnetta paglia e fieno ai frutti di mare

Cannelloni ricotta e spinaci con salmone affumicato e asparagi

***

SECONDI

Filetto di branzino ai tre pomodorini, basilico e pistacchi

Patate al forno

DOLCE

Profumo di Natale: arancio e cioccolato

Quotazione: €38,00

Indicazioni per la Vigilia

CONSEGNA A DOMICILIO

La consegna presso l'indirizzo da voi indicato è disponibile per ordini di almeno 8 menù. Il costo del servizio viene calcolato in base alla distanza da percorrere. L'orario sarà comunicato il giorno stesso della consegna.
Per ordini superiori a 16 persone, la consegna è gratuita entro il GRA.

RITIRO IN SEDE

Il ritiro presso la nostra sede dovrà essere effettuato entro le ore 15:00 del 24 dicembre, con un ordine minimo per 4 persone.

PRENOTAZIONI

Gli ordini dovranno pervenire entro il 20 dicembre e saranno accettati fino a esaurimento delle disponibilità. Per le prenotazioni effettuate entro il 10 dicembre, è prevista una bottiglia di spumante in omaggio.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

I primi piatti sono da cuocere, mentre i secondi piatti sono da riscaldare. Tutte le pietanze devono essere conservate in frigorifero fino al momento della cottura o del riscaldamento.

Menù di Natale

ANTIPASTI

Sfoglia rustica con ricotta di pecora, salamino ed erbe aromatiche

Pecorino Laziale affinato nel fieno

Tortino di zucca al forno con provola e fonduta di Grana Padano

Insalata russa della tradizione

Polentine con crema al gorgonzola, radicchio e noci

PRIMI

***

Lasagnetta croccante con sfilacci di costine

Crespelle gratinate con carciofi, guanciale, pecorino e mentuccia

***

SECONDI

Capocollo di maialino C.B.T. con mosto d'uva e finocchi

Cicoria ripassata, aglio, olio, peperoncino e pecorino

DOLCE

Torta Linzer: con frolla alla cannella e farcitura ai lamponi

Quotazione: €35,00

Indicazioni per Natale

CONSEGNA A DOMICILIO

La consegna presso l'indirizzo da voi indicato è disponibile per ordini di almeno 8 menù. Il costo del servizio viene calcolato in base alla distanza da percorrere. L'orario sarà comunicato il giorno stesso della consegna.
Per ordini superiori a 16 persone, la consegna è gratuita entro il GRA.

RITIRO IN SEDE

Il ritiro presso la nostra sede dovrà essere effettuato entro le ore 15:00 del 24 dicembre, con un ordine minimo per 4 persone.

PRENOTAZIONI

Gli ordini dovranno pervenire entro il 20 dicembre e saranno accettati fino a esaurimento delle disponibilità. Per le prenotazioni effettuate entro il 10 dicembre, è prevista una bottiglia di spumante in omaggio.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE

I primi piatti sono da cuocere, mentre i secondi piatti sono da riscaldare. Tutte le pietanze devono essere conservate in frigorifero fino al momento della cottura o del riscaldamento.

VRC srl S.U. Sede legale: Via Appia Nuova 96 – 00183 Roma
Sede operativa: Via Casilina 1670 – Consorzio Breda Edificio C12 – 00133 Roma
+39 0620627909 – info@villeromanecatering.it – www.villeromanecatering.it
P.IVA 12510771004