

MENU LAUREA

AEMILIA HOTEL - BOLOGNA

- girelle di tramezzini misti
- crostini di pane croccante con robiola all'erba cipollina
- frittatina asiatica con philadelphia, pomodorini e cetriolo
- vol au vent con broccoletti, acciughina e crema di peperone
- rotoli di riso alla zafferano con salmone affumicato ed aneto fresco

APERITIVO

€18.00

APERITIVO

€20.00

- fritturine miste: arancinette, pastellati, olive ascolane, mozzarelline, anelli di cipolla
- scaglie di grana padano con aceto balsamico di Modena
- salumi misti del territorio bolognese con piadine e tigelle
- girosfoglia di melanzane, scamorza affumicata e timo
- insalata di riso venere alle verdure di stagione

- bocconcini di prosciutto e melone
- caponata di verdure in salsa agrodolce
- strudel salato di patate, cipolla e speck
- rotolini di maiale al miele e arancia
- sushi di zucchine e formaggio all'erba cipollina
- primo caldo a scelta

APERITIVO

€22.00

BEVERAGES

incluso in ogni menu

- prosecco (1 bottiglia ogni 6 persone), oppure aperol spritz (1 caraffa da 1,5 lt ogni 6 persone)
- cocktail analcolico (una caraffa da 1,5 lt ogni 6 persone)
- acqua e caffè

TORTA DI LAUREA PERSONALIZZABILE - € 4.00 A PERSONA

I prezzi si intendono con IVA 10% esclusa

