



Hotels, Residence & More

MENU' PRANZO DI NATALE

CHRISTMAS LUNCH AT PARC HOTEL

WEIHNACHTS-MITTAGSMENÜ PARC HOTEL

Sabato 25 dicembre 2021 alle ore 12:30

Saturday, December 25th 2021, h 12:30 p.m.

Samstag, 25. Dezember 2021, 12:30 Uhr

Parc Hotel | Ristorante Leonardo Da Vinci

c/o PARC HOTEL
Via Brolo, 2/a
37014 Castelnuovo del Garda (VR)
tel. +39 045 64053001
eventi@parchotels.it

€ 45,00

Acqua e vini inclusi.
Water and wine included.
Wasser und Wein inclusive.

Musica dal vivo
LIVE MUSIC
LIVE-MUSIK

ANTIPASTO | APPETISER | VORSPEISE

POLENTINA DI RISO CON LUCCIO ALLA GARDESANA

Rice Polenta With Pike Lake-Garda-Style

Reis Polenta mit Gardesana Hecht

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES | ERSTE GÄNGE

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

CON GAMBERI, PORCINI E ROSMARINO

Fresh tagliolini with shrimps, porcini mushrooms and rosemary

Frische Tagliolini Nudeln mit Garnelen, Steinpilze und Rosmarin

GNOCCHETTI DI PATATE SU CREMA DI ZUCCA,

SPECK CROCCANTE E POLVERE DI CACAO

*Potato dumplings with a pumpkin cream,
crunchy speck and cocoa powder*

*Kartoffel-Gnocchetti auf Kürbiscreme
mit knusprigem Speck und Kakaopulver*

SECONDO PIATTO

SECOND COURSE | ZWEITER GANG

GUANCETTA DI MAIALE GLASSATA ALL'AMARONE

Amarone-Glazed Pork Cheek

Schweinebacke mit Amarone Wein glasiert

A BUFFET | THE BUFFET | UND AM BÜFFET

BUFFET DI BOLLITI MISTI DELLA TRADIZIONE VENETA
CON LE SUE SALSE

Venetian-style mixed boiled meats, with sauces

*Buffet aus gemischtem, gekochtem Fleisch
nach Venetischer Tradition mit verschiedenen Saucen*

DESSERT

PARFAIT DI MASCARPONE PRALINATO

ALLA NOCCIOLA SU BASE CROCCANTE E SALSA MOU

*Mascarpone cheese hazelnut-pralined parfait
on a crunchy base, with a toffee sauce*

*Mascarpone-Parfait mit Haselnüssen bestückt
auf knusprigem Boden und gesalzener Karamellsauce*

