



Hotels, Residence & More

# MENU' PRANZO DI NATALE

## CHRISTMAS LUNCH AT PARC HOTEL

### WEIHNACHTS-MITTAGSMENÜ PARC HOTEL

Venerdì 25 dicembre 2020 alle ore 12:30

Friday, December 25<sup>th</sup> 2020, h 12:30 p.m.

Freitag, 25. Dezember 2020, 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

**€ 40,00**

Acqua e vini inclusi.

Water and wine included.

Wasser und Wein inclusive.

*Musica dal vivo*

LIVE MUSIC

LIVE-MUSIK

#### ANTIPASTO | APPETIZER | 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*

