

- ~ Siamo a disposizione per qualsiasi variazione ai menù proposti.
- ~ All'atto della prenotazione dovrà essere versata la caparra di 500,00 € circa; due mesi prima verrà richiesto un versamento del 30% mentre il saldo del conto dovrà essere effettuato al termine del pranzo.
- ~ È ammessa un'oscillazione in meno fino al 5% delle persone confermate la settimana prima. L'eccedenza rispetto a tale percentuale prevede il pagamento delle persone mancanti.
- ~ I bambini fino ai 3 anni sono gratuiti; dai 4 agli 8 anni solitamente si prepara un menù bimbi a 25,00 € ma se gli accompagnatori fanno lasciare dal cameriere tutte le portate, vengono considerati come adulti.
- ~ Il prezzo è comprensivo dell'allestimento della sala con copriesedie mentre il sottopiatto comporta l'aggiunta di 1 € a persona.
- ~ Per avere le tovaglie bianche anche nei tavoli dei divani in taverna si richiede un sovrapprezzo di 100,00 €
- ~ Nel prezzo è compresa la torta nuziale preparata dal nostro chef, per la **wedding cake "americana"** viene richiesto un **sopraprezzo**. Siamo a vostra disposizione per preparare la **confettata** in sala.
- ~ L'eventuale prova del menù è a carico del cliente
- ~ L'allestimento del buffet, la stampa del menù e il centrotavola floreale sono compresi nel prezzo (salvo esigenze particolari).
- ~ Il servizio in sala dei banchetti a pranzo termina alle ore 18.00; c'è la possibilità di usufruire della taverna (la sala adiacente al giardino dove solitamente serviamo la torta nuziale) fino alle ore 21.30/22.00; un orario prolungato comporta un sovrapprezzo.
- ~ La disponibilità della sala per i banchetti serali è dalle 19.00 alle ore 00.30; mentre la taverna può essere usata fino alle ore 01.30
- ~ Per intrattenimenti danzanti durante o dopo il pranzo deve essere fatto il permesso SIAE secondo le tariffe da loro imposte.
- ~ Chi lancia coriandoli/stelle filanti all'interno ed esterno del locale senza il nostro permesso sarà soggetto ad una penale per le pulizie in eccesso.



**Ai banchetti nuziali nei giorni infrasettimanali/
non festivi viene applicato uno sconto del 10%**

Ristorante "Montegrade"
via San Giorgio, 17 - 35030 Rovolon (PD)
tel. 049/5226248 fax. 049/5226391
info@ristorantemontegrade.it
www.ristorantemontegrade.it

Visti i continui aumenti del periodo, potrebbero esserci delle piccole variazioni nel prezzo finale (soprattutto nel pesce) che verrà confermato il mese prima.

I nostri

L'aperitivo e l'antipasto di benvenuto con stuzzichini (*Serprino, spritz, analcolico - verdure fritte, pizzette, grana, salumi, frittatine vegetariane, bignè salati, polentina con schie, folpetti, tartine con salmone, baccalà mantecato...*)

Il risotto con zucca e zenzero - risotto alle erbe primaverili - risotto con rucola e fragole

Le fettuccine ai porcini - le crespelle agli asparagi

La trilogia di filetti: di cerbiatto al ginepro, di manzo alla brace, di maialino con miele e pepe
Patate al rosmarino, verdure cotte

L'ananas al Grand Marnier con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

Vini in bottiglia - Montegrando:

Colli Euganei Pinot Bianco
Colli Euganei Cabernet
Colli Euganei Moscato/Prosecco

L'aperitivo e l'antipasto di benvenuto con stuzzichini (*Serprino, spritz, analcolico - verdure fritte, pizzette, grana, salumi, frittatine vegetariane, bignè salati, polentina con schie, folpetti, tartine con salmone, baccalà mantecato...*)

Il risotto con provolone e Serprino - con Taleggio e pere

Le reginette di pasta fresca ai sapori della corte padovana

Il carré di vitello alle olive
Il petto di faraona al pompelmo
Fagiolini al bacon, carote vichy

Il sorbetto al limone

Il filetto alla Wellington
Patate dorate al forno, verdure cotte

Il bouquet di frutta con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

Vini in bottiglia - Montegrando:

Colli Euganei Pinot Bianco
Colli Euganei Cabernet
Colli Euganei Moscato/Prosecco

menù

L'aperitivo e l'antipasto di benvenuto con stuzzichini (*Serprino, spritz, analcolico - verdure fritte, pizzette, grana, salumi, frittatine vegetariane, bignè salati, polentina con schie, folpetti, tartine con salmone, baccalà mantecato...*)

Il risotto con melone e gamberetti

I tagliolini allo scoglio *oppure*
Gli gnocchetti black&white ai sapori dell'Adriatico

Il filetto di orata in crosta di patate e gamberoni alla brace
Coriandoli di verdure al vapore

Il sorbetto al Mojito

La tagliata di manzo al rosmarino
Patate al forno, verdure brace

Il giardinetto di frutta con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

Vini in bottiglia - Montegrando:

Colli Euganei Serprino/Pinot B.
Colli Euganei Cabernet
Colli Euganei Moscato/Prosecco

L'aperitivo e l'antipasto di benvenuto con stuzzichini (*Serprino, spritz, analcolico - verdure fritte, pizzette, grana, salumi, frittatine vegetariane, bignè salati, polentina con schie, folpetti, baccalà mantecato...*)

Il salmone di nostra affumicatura con crostini; insalata di mare con piovra, seppioline, gamberetti e verdure dell'orto

La cappasanta al Cognac, i calamari ripieni di crostacei, le code di gamberi con riso venere e salsa curry

Il risotto con i frutti di mare *oppure*
I tagliolini ai mirtilli con porcini e gamberetti

Scaloppa di branzino alle mandorle, gamberoni in camicia di zucchini, scampi, seppie e pescatrice ai ferri
Patate prezzemolate, spinaci al burro

Il sorbetto al pompelmo rosa

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

Vini in bottiglia - Montegrando:

Colli Eug. Pinot Bianco- Serprino
Colli Euganei Moscato/Prosecco