



RISTORANTE

# BACCCHIUS





# CENE AZIENDALI 2024

Le cene e i pranzi aziendali non sono solo un'occasione per gustare del buon cibo in compagnia dei colleghi, ma sono momenti preziosi per rafforzare i legami tra i membri del team, celebrare i successi e pianificare il futuro.

Bacchus può ospitare sino ad un **massimo di 140 commensali** in un'unica sala, offriamo pacchetti prestabiliti, pacchetti studiati su misura, possibilità di intrattenimento, possibilità di serata danzante dopo la cena con open bar.

# FINO A 10 PERSONE

## POSSIBILITÀ DI MENÙ ALLA CARTA



ANTIPASTI

---



PRIMI

---



SECONDI

---



DESSERT

---

A base di carne, di pesce o vegetariano, il menù alla carta è ricco di proposte per tutti i gusti



# PER NUMERI PIÙ IMPORTANTI

MENU DI CARNE

MENÙ DI PESCE

MENÙ VEGETARIANI

Alleghiamo varie proposte stagionali per la vostra cena aziendale numerosa.

I menù saranno adattati per intolleranze, allergie o regimi alimentari differenti di modo da accontentare al meglio anche i Vostri ospiti con particolari esigenze.

## PROPOSTA 1 MARE

Aperitivo di ricevimento  
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Misto dell'orto in tempura

Tavolozza dello chef

Salmone marinato all' arancio

Crema di dentice su crostone

Gamberoni con tropea caramellata

All' inglese i gratinati con:

Spiedino di mazzancolle

Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con scampi e lime

--- Secondi ---

Filetto di ombrina su guazzetto

Contorni della casa

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia

su crema di lampone e zest di sgrumi

Selezioni vini Bacchus

Acqua

Caffè

€ 60,00 p.p.

## PROPOSTA 2 MARE

Aperitivo di ricevimento  
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Polentina con gambressa fritta

--- Antipasti ---

**Timballo di baccalà in tempura su crema di stagione**

Tavolozza dello chef

Salmone marinato all' arancio

Crema di dentice su crostone

Gamberoni con tropea caramellata

All' inglese i gratinati con:

**Capasanta**

Spiedino di mazzancolle

Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con scampi e lime

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia

su crema di lampone e zest di sgrumi

--- Secondi ---

Filetto di ombrina su guazzetto

--- Dessert ---

Tiramisù o

Panettone classico con crema al mascarpone

Selezioni vini Bacchus

Acqua

Caffè

€ 70,00 p.p.

## PROPOSTA 3 MARE

Aperitivo di ricevimento  
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Polentina con gambressa fritta

--- Antipasti ---

Tavolozze dello chef

Crema di dentice su crostone

Tonno in crosta di papavero

Seppia in umido

Salmone marinato all' arancio

**Timballo di baccala in tempura su crema di stagione**

Gamberoni con tropea caramellata

All' inglese i gratinati con:

**Capasanta**

Spiedino di mazzancolle

Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con scampi e lime

Gnocchetti di patata con granciporro al rosmarino

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia

su crema di lampone e zest di sgrumi

Secondi

Filetto di branzino su guazzetto

--- Dessert ---

Tiramisù o

Panettone classico con crema al mascarpone

Selezioni vini Bacchus

Acqua

Caffè

€ 80,00

## PROPOSTA 1 TERRA

Calice di benvenuto al tavolo con  
Couve' brut Vanzella,  
Analcolico Bacchus

--- Antipasti in sala ---  
Carpaccio di manzo fumé  
con radicchio marinato

--- Primo ---

Risotto carnaroli dop di Baraggia  
con radicchio brasato al merlot  
mantecato con robiola

--- Secondi ---

Guancialino alla mediterranea  
con i suoi contorni

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia su crema di lampone  
e zest di sgrumi

Acqua

Selezioni vini Bacchus

Caffé

€ 42,00 p.p.

## PROPOSTA 2 TERRA

Calice di benvenuto al tavolo con  
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entree ---

Morbidella di Angus su crema di datterino

--- Antipasti in sala ---

Carpaccio di manzo fumé con radicchio marinato

--- Primo ---

Risotto carnaroli dop di Baraggia  
con radicchio brasato al merlot  
mantecato con robiola

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia su crema di lampone e zest di  
sgrumi

--- Secondi ---

Guancialino alla mediterranea

o

Reale di vitello sfilacciato e fritto

--- Dessert ---

Tiramisù o

Panettone classico con crema al mascarpone

Acqua

Selezioni vini Bacchus

Caffé

€ 48,00 p.p.

## PROPOSTA 3 TERRA

Calice di benvenuto al tavolo con  
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entree ---

Morbidella di Angus su crema di datterino

--- Antipasti in sala ---

Carpaccio di manzo fumé con radicchio marinato

Brisè salata alla parmigiana con bufala dop

--- Primo ---

Risotto carnaroli dop di Baraggia  
con radicchio brasato al merlot  
mantecato con robiola

--- Sorbetto ---

Calamarata di Gragnano con cacio, pepe sichuan  
e guanciaie croccante

--- Sorbetto ---

al limone di Sicilia su crema di lampone e zest di  
sgrumi

--- Secondi ---

Guancialino alla mediterranea

o

Reale di vitello sfilacciato e fritto

--- Dessert ---

Tiramisù o

Panettone classico con crema al mascarpone

Acqua

Selezioni vini Bacchus

Caffé

€ 58,00 p.p.



# LOCATION

Ci troviamo a Quinto di Treviso,  
in Via Zagaria 21/A,  
immersi nel verde e circondati da due  
deliziosi laghetti





GRAZIE

 +39 0422 379939

@ INFO@BACCHUSGROUP.IT

