



RISTORANTE

BACCHUS

BATTESIMI, COMUNIONI, CRESIME E ANNIVERSARI





I TUOI CERIMONIALI

Bacchus è un luogo dove l'arte della cucina si unisce alla passione per l'ospitalità, offrendo un'esperienza unica per ogni tipo di evento e celebrazione. Immerso in un ambiente accogliente ed elegante, il ristorante è il posto perfetto per festeggiare i vostri momenti speciali, che si tratti del battesimo, della comunione, della cresima dei vostri piccoli o il vostro anniversario.

Scegli tra le varie proposte di menù classici o buffet all'impiedi, rendi la tua festa indimenticabile!

PROPOSTE MENÙ CLASSICI DI MARE

Proposta di Mare 1

--- Aperitivo di ricevimento in giardino ---

Couve' brut Vanzella
Analcolico Bacchus

Polentina con gamberessa fritta
Cono di fruttura da passeggio
Gazpacho di Melone
Bocconcini di baccalà fritto

--- Antopasti al tavolo ---

Tavolozze dello chef
Insalata di polpo, salsa verde e marmellata di stagione
Dentice mantecato al caprino con sedano,
pinoli e uvetta
Salmone marinato al mojito

Crostella di Baccalà mantecato
e sedano rapa in agrodolce
Tonno in crosta all'isolana con maionese al miso
Sgombro con saor di tropa caramellata

All' inglese i gratinati con :

Spiedino di mazzancolle
Capasanta
Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con fragole e capesante
Calamarata di Gragnano con i frutti del mare

--- Sorbetto ---

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

--- Secondi ---

Ombrina scottata con burro limonato
Contorni di stagione

--- Pre dessert ---

Ananas flambato
o altro pre dessert da decidere assieme

--- Bibite ---

Selezioni vini Bacchus

Acqua

Caffè

Euro 108,00

Proposta di Mare 2

Aperitivo di ricevimento
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Polentina con gambressa fritta

--- Antipasti ---

Tavolozze dello chef

Insalata di polpo, salsa verde e marmellata di stagione
Dentice mantecato al caprino con sedano, pinoli e uvetta

Salmone marinato al mojito

Crostella di Baccalà mantecato
e sedano rapa in agrodolce

Tonno in crosta all'isolana con maionese al miso

Sgombro con saor di tropa caramellata

All' inglese i gratinati con

Capasanta, Spiedino di mazzancolle

Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con scampi e lime

Calamarata di Gragnano con granciporro al rosmarino

--- Sorbetto ---

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

--- Secondi ---

Ombrina scottata con burro limonato

Contorni di stagione

--- Bibite ---

Selezioni vini Bacchus, Acqua

Caffè

Euro 90,00

Proposta di Mare 3

Aperitivo di ricevimento
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Polentina con gambressa fritta

--- Antipasti ---

Tavolozze dello chef

Insalata di polpo, salsa verde e marmellata di stagione
Dentice mantecato al caprino con sedano,
pinoli e uvetta

Salmone marinato al mojito

Crostella di Baccalà mantecato
e sedano rapa in agrodolce

Tonno in crosta all'isolana con maionese al miso

Sgombro con saor di tropa caramellata

All' inglese i gratinati con

Capasanta, Spiedino di mazzancolle

Canestrelli

--- Primi ---

Risotto carnaroli Dop. con scampi e lime

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

--- Sorbetto ---

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

--- Secondi ---

Ombrina scottata con burro limonato

Contorni di stagione

--- Bibite ---

Selezioni vini Bacchus, Acqua

Caffè

Euro 80,00

Proposta di Mare 4

Aperitivo di ricevimento
Couve' brut Vanzella, Analcolico Bacchus

--- Entreeè ---

Polentina con gambressa fritta

--- Antipasti ---

Salmone marinato al mojito

Tavolozza dello chef

Crostella di Baccalà mantecato
e sedano rapa in agrodolce

Tonno in crosta all'isolana con maionese al miso

Sgombro con saor di tropa 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 agrumi

--- Secondi ---

Ombrina scottata con burro limonato

Contorni di stagione

--- Bibite ---

Selezioni vini Bacchus, Acqua

Caffè

Euro 70,00

PROPOSTE MENÙ CLASSICI DI TERRA

Proposta di Terra 1

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

Entreè

Crema di Delica con sfera di ricotta al lime
e speck di anatra

--- Antipasti in sala ---

Carpaccio di bufala al fumo, fragole fresche , asiago
Malga Verde d.o.p. e crema di aceto alle more

Gâteau in brisé salata con carciofi e bacon

--- Primi ---

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia con erbe spontanee
e petto d'oca affumicato

Delizie di burrata di puglia con asparagi
e provolone del Monaco d.o.p.

--- Sorbetto ---

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

--- Secondi (1 da scegliere) ---

- Stracotto di Guancialino alla mediterranea
con i suoi contorni
- Rosatenero di manzo con zuccina al forno
e salsa alla salvia
- Filetto di iberico al pepe rosa

Acqua

Selezioni vini Bacchus

Caffè

Euro 50,00

Proposta di Terra 2

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

Entreè

Crema di Delica con sfera di ricotta al lime
e speck di anatra

--- Antipasti in sala ---

Carpaccio di bufala al fumo, fragole fresche, asiago
Malga Verde d.o.p. e crema di aceto alle more

--- Primi ---

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia con erbe
spontanee e petto d'oca affumicato

Delizie di burrata di puglia con asparagi
e provolone del Monaco d.o.p.

--- Secondo ---

Stracotto di Guancialino alla mediterranea con i
suoi contorni

Acqua

Selezioni vini Bacchus

Caffè

Euro 45,00

PROPOSTE BUFFET

Proposta Buffet 1

Apericena

Fritto misto dell'orto

Selezione di brioches salate mignon con:

pomodoro e mozzarella

Prosciutto e provola

Ricotta e spinaci

Fritelle Panciote

(patate, pancetta e rosmarino in crosta di farina di grano)

Polentina con sopressa e funghetti del bosco

Roll di pizza varie farciture

Mozzarelle in carrozza mignon

Schiacciatine con stracchino e chutney

alla pera, alla zucca, alla cipolla di tropea

Lingottini di patata e formaggio erborinato

2 Primi piatti con servizio a buffet da definire

Isole dei secondi piatti

Spalla al forno con focaccine tiepide e selezione di chips

Prosciutto di Parma 24 mesi in Pinza

Treccia di bufala affumicata

Acqua

Drink ½ lt a persona

Couve' brut Vanzella

Analcolico tropicale Bacchus,

Spritz Aperol

(le bibite saranno scelte assieme a voi)

Euro 55,00

Proposta Buffet 2

Proposta buffet carne

Apericena

Fritto misto dell'orto

Selezione di brioches salate mignon con:

pomodoro e mozzarella

Prosciutto e provola

Ricotta e spinaci

Fritelle Panciote

(patate, pancetta e rosmarino in crosta di farina di grano)

Polentina con funghetti del bosco

Mozzarelle in carrozza mignon

Schiacciatine con stracchino e chutney

alla pera, alla zucca, alla cipolla di tropea

Lingottini di patata e formaggio erborinato

Roll di pizza farciti

2 Primi piatti con servizio a buffet da definire

Roast beef all'inglese o spalla al forno marinata
all'arancio e miele con selezione di chips di patata e
focaccina soffice

Acqua

Drink ½ lt a persona

Couve' brut Vanzella

Analcolico tropicale Bacchus, Spritz Aperol

(le bibite saranno scelte assieme a voi)

Euro 45,00

Proposta Buffet 3

Proposta buffet carne

Apericena

Fritto misto dell'orto

Selezione di brioches salate mignon con:

pomodoro e mozzarella

Prosciutto e provola

Ricotta e spinaci

Fritelle Panciote

(patate, pancetta e rosmarino in crosta di farina di grano)

Polentina con funghetti del bosco

Mini burger di manzo

Mozzarelle in carrozza mignon

Schiacciatine con stracchino e chutney

alla pera, alla zucca, alla cipolla di tropea

Lingottini di patata e formaggio erborinato

Roll di pizza farciti

2 Primi piatti con servizio a buffet da definire

Acqua

Drink ½ lt a persona

Couve' brut Vanzella

Analcolico tropicale Bacchus, Spritz Aperol

(le bibite saranno scelte assieme a voi)

Euro 40,00



ALCUNE INFO

Per i menù al tavolo, nel caso si desiderasse sostituire l'aperitivo e la entrée in sala con un aperitivo di ricevimento a buffet in giardino servendo ai vostri ospiti prosecco, analcolico alla frutta, focaccia soffice al ciliegino, fritto misto dell'orto, mini toast farciti (o altro in base alla stagionalità) il prezzo subirà un aumento di Euro 5,00 sul prezzo nominale di ogni menù.

Aggiunta di un secondo piatto nei menù di Terra € 8,00

Aggiunta della frittura mista servita all'inglese nei menù di Mare € 8,00

Aggiunta di coppa di frutta pre dessert € 5,00

Ai bimbi che non mangeranno il menù completo verranno proposti dei piatti alternativi (pasta o gnocchi al ragù o al pomodoro, bistecca, cotoletta o wurstel e patate ecc.) e potranno scegliere il loro piatto preferito direttamente in giornata.

Per loro in ricevuta troverete:

In caso di scelta del menù con l'aperitivo interno una base di Euro 8,00 (comprende il calice di analcolico iniziale, il sorbetto (pallina di gelato) ed il servizio della giornata)+ ciò che ordineranno.

Ad esempio Euro 8,00 + Euro 7,00 della pasta al ragù.

In caso di scelta del menù con l'aperitivo esterno una base di Euro 12,00 (comprende i calici di analcolico iniziali, i cicchetti del buffet, il sorbetto (pallina di gelato) ed il servizio della giornata)+ ciò che ordineranno.

Ad esempio Euro 12,00 + Euro 7,00 della pasta al ragù.

Per le torte la nostra struttura collabora con una pasticceria di fiducia, potrete decidere di appoggiarvi a noi (il prezzo varierà dalle 25,00 alle 27,00 Euro al kg in base alla torta scelta) oppure potrete decidere di portarla direttamente voi scegliendola da una pasticceria di vostra fiducia e consegnandola nella giornata stessa del banchetto corredata di ricevuta di acquisto atto a certificare la tracciabilità dei prodotti come previsto dalle disposizioni Ulss.

IL VALORE AGGIUNTO

Servizio confettata:

(non è possibile portare questo servizio dall'esterno):
Confettata con confetti Maxtris (8 gusti), marshmallow, gelè alla frutta e gommose Haribo comprensiva di allestimento tavolo a tema Euro 120,00

Servizio buffet macaron:

(non è possibile portare questo servizio dall'esterno)
Buffet di Macaron assortiti € 120,00 per circa 50 macaron

Allestimenti floreali plus:

Nel caso voleste dei centri tavola personalizzati potrete o appoggiarvi alla nostra fiorista Donatella di Fiori e... (3382893149) oppure ad una vostra fiorista di fiducia.

Allestimento palloncini:

Nel caso voleste arricchire la giornata con decori di composizioni personalizzate di palloncini come centri tavola, potrete o appoggiarvi al nostro contatto Elisa di "I Ghirigori" (3403398576) oppure portare direttamente voi gli allestimenti.





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

