

**ALBERGO DEL SOLLE**  
LAGO MAGGIORE

*Ritagliamo su misura il tuo evento*

EVENTS & BANQUETING VISTA LAGO

# Benvenuti in un luogo incantevole

Lontano dalla quotidianità,  
l'Albergo del Sole è il luogo ideale per il tuo evento.

Storicamente luogo conviviale e suggestivo gode di un'atmosfera fuori dal tempo, dove la vista e il gusto si fondono in una simbiosi affascinante e romantica.

Il nostro team lavora ad ogni dettaglio per rendere felici i tuoi ospiti.

Abbiamo creato appetitose esperienze gastronomiche ideali per ogni tipo di esigenza e di budget.

La nostra filosofia di accoglienza rispecchia l'estro della nostra executive chef Victoria Astore che trasmette nelle proprie creazioni qualcosa di gustoso e piacevole.

Una vista da sogno completa la proposta che ritagliamo su misura per te.



# *Party privati e compleanni*

GOLOSE E SEMPLICI SOLUZIONI PER FESTEGGIARE BRIOSAMENTE

SOLUZIONE A – 30 € A PERSONA

Acqua e caffè, vino escluso

PER INIZIARE

Baccalà mantecato su crostino grigliato

Focaccia di mare con salmone affumicato

SERVITO

Calamarata allo scoglio

Filetto di San Pietro con panure di nocciola ed erbe aromatiche

Sorbetto della casa

SOLUZIONE B – 30 € A PERSONA

Acqua e caffè, vino escluso

PER INIZIARE

Tagliere di salumi e formaggi con focaccia al rosmarino

SERVITO

Ravioloni di asiago e radicchio con luganega croccante

Stinco alla birra con patate arrosto speziate

Dolce al cucchiaino della casa

SOLUZIONE C – 35 € A PERSONA

PER INIZIARE

Benvenuto con sfiziosi finger food e calice di Valdobbiadene

SERVITO

Millefoglie di melanzane, pomodoro e stracciatella

Risotto mantecato alla crema di rapa rossa, chevre fondente e nocciole tostate

Lonza di cinta senese arrosto farcita al profumo di agrumi, pane ed erbe aromatiche con verdure croccanti

Torta sbrisolona con gocce di cioccolato e ricotta fresca

SOLUZIONE D – 35 € A PERSONA

PER INIZIARE

Benvenuto con sfiziosi finger food e calice di Valdobbiadene

SERVITO

Caponata di melanzane con ricotta fresca di pecora

Mezzo pacchero al sugo di orata e datterini su crema di porri arrostiti

Coda di rana pescatrice in salsa di agrumi con insalata tiepida di verdure croccanti

Tiramisù cocco e Nutella

SOLUZIONE E – 40 € A PERSONA

PER INIZIARE

Benvenuto della casa con finger food del nostro maestro pizzaiolo e calice di

Valdobbiadene

SERVITO

Tartare di salmone con finocchi, arance e  
dressing ai lamponi

Coni di fritto di mare e verdure pastellate

Raviolacci di ricotta al ragù di capasanta

Trancio di salmone con crema di verdure e roosti di patate

Crumble di mele con gelato

SOLUZIONE F – 40 € A PERSONA

PER INIZIARE

Benvenuto della casa con finger food del nostro maestro pizzaiolo e calice di

Valdobbiadene

SERVITO

Mini tartare di manzo con robiola

Focacce gourmet assortite

Risotto al Nebbiolo con fonduta di taleggio

Guancia di iberico al Porto con purè di patate della Sila

Frolla al cacao con cremoso al cioccolato al profumo d'arancia e frutti di bosco