



Ristorante
“Al Calmiere”
Cucina nella tradizione Veronese

ASPETTANDO L'OPERA

Il 2009 è appena iniziato e l'estate sembra ancora lontana, ma anche quest'anno si ripeterà la magia delle serate in Arena, uno spettacolo nello spettacolo che per cinquanta notti, ad iniziare dal 19 giugno, renderà protagonista Verona.

E' consuetudine che prima dell'Opera si faccia anche una visita della città, ed allora perché non dedicare il tempo che precede l'inizio dello spettacolo ad una delle piazze più suggestive di Verona, Piazza S. Zeno, con la sua Basilica, monumento che ha contraddistinto l'architettura del 12.mo secolo e dove, dopo due anni di restauro, da maggio si potrà di nuovo ammirare la Pala del Mantegna:

Piacevolmente intrattenuti dai prodotti enogastronomici tipici del territorio Veronese proposti dal nostro Ristorante “AL CALMIERE”

Il Calmiere dal 1987 si propone come un appuntamento classico per chi cerca nella tradizione Veronese la proposta della tavola.

La favorevole posizione, il bel plateatico coperto da tigli secolari, la breve distanza dall'Arena, appena 700 metri, la possibilità di ampio parcheggio, rendono molto agevole e priva di stress la permanenza presso di noi in attesa di godere dello spettacolo.

Per “Aspettando l'Opera”, in considerazione del clima estivo, abbiamo pensato a tre opzioni di cui qui di seguito Vi indichiamo il nome ed il costo, pregandoVi di consultare il nostro sito per avere maggiori dettagli.

www.calmiere.com

info@calmiere.com

digita “aspettando l'opera”

Menù Carmen € 18,00

Menù Aida € 20,00

Menù Tosca € 25,00

Le nostre condizioni:

- La proposta è valida per un numero minimo di 25 persone sino al 30 agosto 2009
- Lo svolgimento del servizio è previsto dalle 17.00 alle 19.00
- E' prevista una gratuità ogni 25 persone
- E' richiesto un anticipo del 20% all'ordine ed il saldo in contanti al momento dell'evento
- In caso di annullamento l'anticipo non sarà rimborsato
- E' possibile stilare il menù secondo le esigenze del Gruppo

Vi preghiamo di contattarci per ogni chiarimento che si rendesse necessario

Ns. rif. Flavia Antonini mail flavia@calmiere.com cell 339 6151989

Pietro Battistoni tel. 045/8030765 fax 045/8031900

Cordiali saluti
Flavia Antonini



Menù Carmen € 18,00

Antipasti Finger Food:

- Soppressa Dop Veronese (salame Veneto)
- Pancetta di maiale
- Sfilacci di cavallo affumicati
- Cubetti di frittatina alle erbe
- Formaggio Monte Veronese (tipico dei Monti Lessini)
- Sfogliatine salate

Primi piatti:

- Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia
- Ciotola di pasta e fagioli

Dessert:

- Variazione di gelato artigianale del Calmiere alla frutta di stagione

Pane, coperto e servizio, acqua minerale naturale e gasata, vino bianco e rosso (1 Bottiglia ogni 6 persone). Samovar di caffè.

Servizio a buffet con tavoli di appoggio con tovagliato in materiale TNT e sedie, bicchieri in vetro, posate in acciaio, piatti in ceramica.

Sono esclusi i liquori ed altre bibite non specificate o pattuite.



Menù Aida € 20,00

Antipasti Finger Food:

- Soppressa Dop Veronese (salame Veneto)
- Pancetta di maiale
- Sfilacci di cavallo affumicati
- Cubetti di frittatina alle erbe
- Ciliegie di mozzarella con rucola e pomodorini
- Caramelle di bresaola
- Formaggio Monte Veronese (tipico dei Monti Lessini)

Primi piatti:

- Pasta fredda di grano duro con ratatouille di verdure di stagione
- Pasta calda di grano duro al pomodoro fresco e basilico

Dessert:

- Carpaccio di ananas

Pane, coperto e servizio, acqua minerale naturale e gasata, vino bianco e rosso (1 Bottiglia ogni 6 persone). Samovar di caffè.

Servizio a buffet con tavoli di appoggio con tovagliato in materiale TNT e sedie, bicchieri in vetro, posate in acciaio, piatti in ceramica.

Sono esclusi i liquori ed altre bibite non specificate o pattuite.



Menù Tosca € 25,00

Antipasti Finger Food:

- Soppressa Dop Veronese (salame Veneto)
- Pancetta di maiale
- Sfilacci di cavallo affumicati
- Cubetti di frittatina alle erbe
- Ciliegie di mozzarella con rucola e pomodorini
- Caramelle di bresaola
- Formaggio Monte Veronese (tipico dei Monti Lessini)
- Sfogliatine salate

Primi piatti:

- Pasta fredda di grano duro con ratatouille di verdure di stagione
- Riso pilaf all'olio extra vergine di oliva e Grana Padano

Secondi piatti:

- Roast beef di manzo alla rucola
- Rotolo di fesa di tacchino
- Plateau di verdure fresche di stagione

Dessert:

- Variazione di gelato artigianale del Calmiere alla frutta di stagione

Pane, coperto e servizio, acqua minerale naturale e gasata, vino bianco e rosso (1 Bottiglia ogni 6 persone). Samovar di caffè.

Servizio a buffet con tavoli di appoggio con tovagliato in materiale TNT e sedie, bicchieri in vetro, posate in acciaio, piatti in ceramica.

Sono esclusi i liquori ed altre bibite non specificate o pattuite.