



Ristorante
“Al Calmiere”
Cucina nella tradizione Veronese

IN ERWARTUNG DER OPERA

Das Jahr 2009 ist jetzt begonnen und der Sommer scheint noch sehr weit, aber auch in diesem Jahr wird die Magie des Abends in der Arena erneut, wo die eindrucksvolle Auffuehrungen, ab 19. Juni, für fünfzig Nächte, werden Verona als Protagonist sehen.

Normalweise wird ein Besuch der Stadt vor der Opera geplant und also, warum nicht die Zeit vor Beginn der Auffuehrung auf einem der schönsten Plätze von Verona verbringen? S.Zeno Platz mit seiner Basilika, die die Architektur der zwolftel Jahrhundert markiert hat, und wo, nach zwei Jahren der Restauration, ab Mai die Altartafel von Mantegna wieder bewundern koennen:

Angenehm unterhalten mit typischen Lebensmittel-und Weinbauerzeugnissen von Verona und von unserem Restaurant „AL CALMIERE“ geraten

Seit 1987 Calmiere sich vornimmt als ein klassische Treffen für alle, die die Tradition aus Verona auf dem Tisch suchen. Die herrliche Lage, der schöne Aussenraum unten den alten Lindenbaume, die kurze Entfernung von der Arena, nur 700 Meter, die Möglichkeit eines großen Parkplatz, erlauben einen Aufenthalt ohne Stress.

Für der Vorschlag "In Erwartung der Opera", haben wir drei Optionen gedacht, die unten angegebenen sind. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:

www.calmiere.com
info@calmiere.com

wählen "In Erwartung der Opera"

Menù Carmen € 18,00

Menù Aida € 20,00

Menù Tosca € 25,00

Bedingungen:

- Der Vorschlag ist für mindestens 25 Personen bis zum 30. August 2009
- Die Bedienung ist von 17:00 bis 19:00 Uhr
- Ein frei je 25 Personen
- 20% Anzahlung beim Reservation und Restbetrag in bar am Ende der Bedienung
- Im Falle einer Stornierung ist keine Erstattung der Anzahlung vorgesehen
- Ist moeglich das Menù nach den Bedürfnissen der Gruppe entsprechen

Setzen Sie, bitte, mit uns in Verbindung für jede Information:

Unser Ref. Flavia Antonini mail flavia@calmiere.com cell 339 6151989

Pietro Battistoni tel. 045/8030765 fax 045/8031900

Mit freundlichen Gruessen
Flavia Antonini



Ristorante
“Al Calmiere”
Cucina nella tradizione Veronese

Menù Carmen € 18,00

Vorspeisen Finger Food:

- Sopressa Dop Veronese (Venetien Salami)
- Bauchspeck
- Geräucherte Pferd –Sfilacci
- Omelettewürfel mit Gewuerzkraeutern
- Käse Monte Veronese (typisch aus Monti Lessini)
- Kleine Blattertorteigplätzchen

Hauptgericht:

- Tortellini aus Valeggio mit Butter und Salbei
- Schüssel mit Nudeln und Bohnen

Dessert:

- Eis aus eigener Herstellung mit Saisonobst

Brot, Service, Mineralwasser mit und ohne Gas, Weiß- und Rotwein (1 Flasche je 6 Personen). Kaffeesamovar. Buffetbedienung mit Tisch und Stühle, Gläser, Edelstahl-Besteck-, Keramik-Platten. Davon ausgenommen sind Likoeren und andere Getränke, die nicht angegeben oder vereinbart sind.



Ristorante
“Al Calmiere”
Cucina nella tradizione Veronese

Menù Aida € 20,00

Vorspeisen Finger Food:

- Sopressa Dop Veronese (Venetien Salami)
- Bauchspeck
- Geräucherte Pferd –Sfilacci
- Omelettewürfel mit Gewuerzkraeutern
- Mozzarella mit Gartenrauke und Tomaten
- Buendner Fleisch
- Käse Monte Veronese (typisch aus Monti Lessini)

Hauptgericht:

- Kalte Pasta mit Gemuesenratatouille
- Warme Pasta mit frischem Tomato und Basilikum

Dessert:

- Ananas fein geschnitten

Brot, Service, Mineralwasser mit und ohne Gas, Weiß- und Rotwein (1 Flasche je 6 Personen).
Kaffeemaschine. Buffetbedienung mit Tisch und Stühle, Gläser, Edelstahl-Besteck-, Keramik-Platten.
Davon ausgenommen sind Liköeren und andere Getränke, die nicht angegeben oder vereinbart sind.



Ristorante
“Al Calmiere”
Cucina nella tradizione Veronese

Menù Tosca € 25,00

Vorspeisen Finger Food:

- Sopressa Dop Veronese (Venetien Salami)
- Bauchspeck
- Geräucherte Pferd –Sfilacci
- Omelettewürfel mit Gewuerzkraeuter
- Mozzarella mit Gartenrauke und Tomaten
- Buendner Fleisch
- Käse Monte Veronese (typisch aus Monti Lessini)
- Kleine Blaetterteigplaetzchen

Hauptgericht:

- Kalte Pasta mit Gemuesenratatouille
- Pilaf Reis mit Extrareinem Olivenoel und Grana Padano

Zweitegericht:

- Roastbeef mit Gartenrauke
- Truthahnrolle
- Servierbrett mit frischen Saisongemuesen

Dessert:

- Eis aus eigener Herstellung mit Saisonobst

Brot, Service, Mineralwasser mit und ohne Gas, Weiß- und Rotwein (1 Flasche je 6 Personen). Kaffeesamovar. Buffetbedienung mit Tisch und Stühle, Gläser, Edelstahl-Besteck-, Keramik-Platten. Davon ausgenommen sind Likoren und andere Getränke, die nicht angegeben oder vereinbart sind.