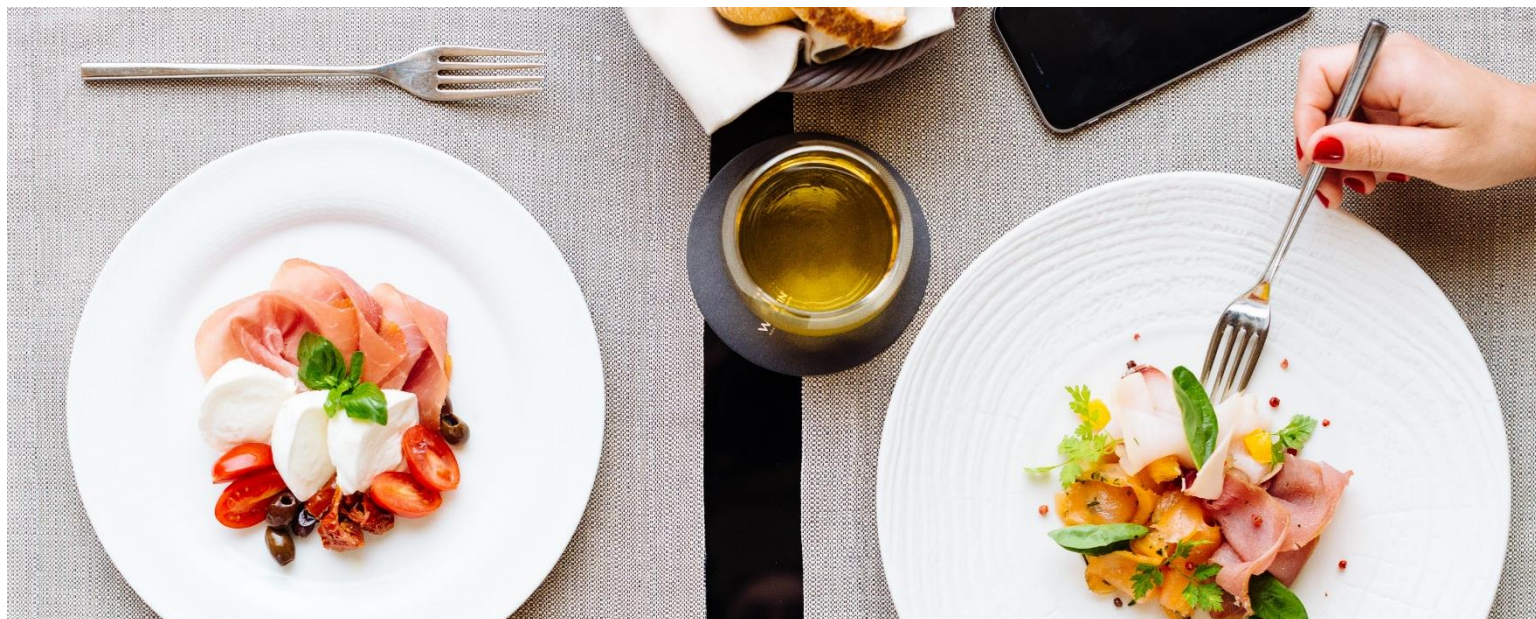




WESTIN  
Meetings

## Business Lunch | € 50.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

### 2 PORTATE

#### MENU 1

- Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragù di selvaggina
- Cosciotto di maialino da latte, laccato con miele e soia e purè di patate

#### MENU 2

- Ravioli di pasta fresca con erbette, ricotta e salsa verde
- Rollè di faraona ripiena di patate con coste al burro

#### MENU 3

- Gnocchi con ripieno di funghi con fonduta di Parmigiano Reggiano
- Picanha cotta al carbone, patate al cartoccio e panna acida

#### MENU 4

- Fusilloni con crema di asparagi e fonduta di Gorgonzola dolce
- Trancio di pesce spada con pomodoro e olive verdi

#### MENU 5

- Ricciole di pasta fresca con speck e provola
- Guancia di vitello con riduzione di birra, purè di patate e verdure di stagione

#### MENU 6

- Plin di riduzione di fondo e fonduta di Parmigiano Reggiano
- Cosce di anatra confit con patate arrosto

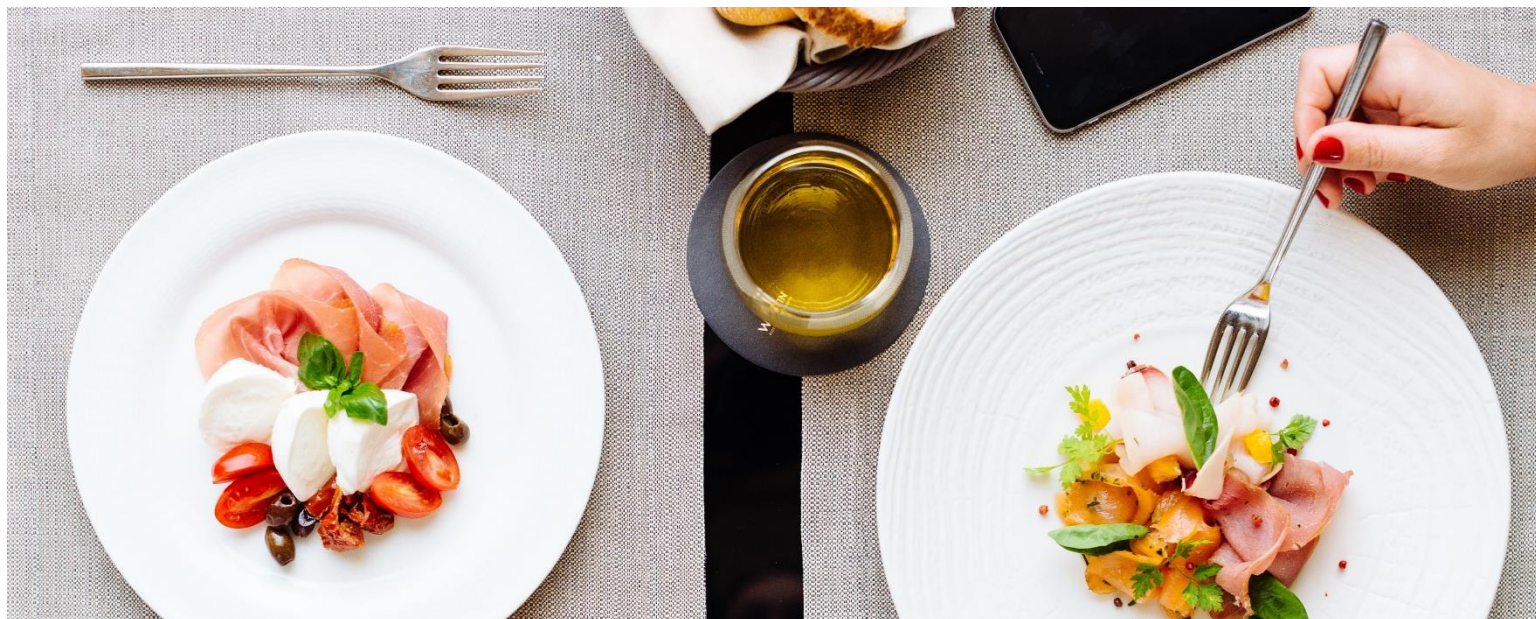
*È possibile creare combinazioni tra i menu.*

*I menu sono inclusivi di acqua e caffè.*

*Supplemento vino € 5.00 per persona + 10% IVA.*

*Supplemento soft drinks € 6.00 per persona + 10% IVA.*

*Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.*



**WESTIN**  
Meetings

## Business Lunch | € 50.00 + 10% VAT, per person

Our menu proposals are designed to meet your guests' taste preferences and support concentration, while maintaining high productivity throughout your meetings.

### 2 COURSES

#### MENU 1

- Fresh egg pasta maccheroncini with wild game ragout
- Milk-fed pork shank glazed with honey and soy, served with mashed potatoes

#### MENU 2

- Fresh ravioli with herbs, ricotta and green sauce
- Guinea fowl roll stuffed with potatoes and sautéed chard in butter

#### MENU 3

- Mushroom-stuffed Gnocchi with Parmigiano Reggiano fondue
- Grilled picanha with baked potatoes and sour cream

#### MENU 4

- Fusilloni pasta with asparagus cream and mild gorgonzola fondue
- Swordfish steak with tomato and green olives

#### MENU 5

- Fresh ricciole pasta with speck and provola cheese
- Braised veal cheek with beer reduction, mashed potatoes and seasonal vegetables

#### MENU 6

- Plin pasta with meat jus reduction and Parmigiano Reggiano fondue
- Confit duck leg with roasted potatoes

*Menu combinations are possible.*

*The menus include water and coffee.*

*Wine supplement €5.00 per person + 10% VAT.*

*Soft drink supplement €6.00 per person + 10% VAT.*

*Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.*