



# SPARKLING BRUNCH

*Our special*



Ein raffinierter Brunch, begleitet von einem **Glas Sekt**, für ein Erlebnis, das die Schönheit des Moments zelebriert. Der Blick auf den See macht jeden Schluck und jedes Gericht zu einer perfekten Harmonie aus Geschmack und Landschaft.

Der Service findet auf der Panoramaveranda des **Tiffany Restaurants** von 11:00 bis 14:00 Uhr statt.

Preis pro Person: Euro 59,00

Kinder von 3 bis 10 Jahren: Euro 30,00

Kinder bis 3 Jahre: Gratis

Ein reichhaltiges Buffet mit hochwertigen regionalen Produkten sowie ein warmes Gericht begleiten Ihren besonderen Morgen.

*Hinweise:*

- Das Buffet kann je nach saisonaler Verfügbarkeit der Produkte variieren.



## **HERZHAFTE AUSWAHL**

### *Vorspeisen & Fingerfood*

Auswahl an italienischen Wurstwaren (Parmaschinken, hausgemachte Salami, Coppa Piacentina)

Mini-Caprese-Spieße mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum

Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone

Geräucherter Lachs mit Kapern und frischer Butter

### *Warme Gerichte*

Rührei mit Schnittlauch und knusprigem Speck

Spiegeleier, weich gekochte Eier

Omeletts mit verschiedenen Füllungen

Herzhafte Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse

Knusprige Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Paccheri mit Pistazienpesto, getrockneten Tomaten und Pecorino Romano

### *Auswahl regionaler Produkte*

Frische und gereifte lokale Käsesorten, serviert mit Kompotten und Agra-Honig

Handwerklich hergestelltes, natürlich gereiftes Brot (Vollkorn, Weißbrot und Mehrkorn)

Herzhafte rustikale Kuchen mit regionaltypischen Zutaten

## **SÜSSE AUSWAHL**

Hausgemachte Kuchen

Warme Waffeln

Ahornsirup, handwerklicher Honig und Bio-Marmeladen

Duftende Croissants

Hausgemachte Muffins

Verschiedene Joghurtsorten

Knusprige Cerealien und Müsli

Saisonale Früchtekomposition

Eingelegte Früchte

## **INKLUSIVE GETRÄNKE**

Aromatisierte Wasser

Zitronen-Ingwer-Wasser: Erfrischend und entgiftend, mit Zitronenscheiben und frischem Ingwer

Erdbeer-Basilikum-Wasser: Süß und zart, mit frischen Erdbeeren und Basilikumblättern.

Auswahl an frisch gepressten Säften aus saisonalen Früchten

Orangen-, Apfel- und Ananassaft

Heiße Getränke: Kaffee, Cappuccino, verschiedene Tees und aromatische Aufgüsse

Ein Willkommensglas Prosecco aus der Villa Porta Kollektion

# FOLLOW US



[@villaportacolmegna](https://www.instagram.com/villaportacolmegna)



[Villa Porta Colmegna](https://www.facebook.com/VillaPortaColmegna)



[www.villaporta.style](http://www.villaporta.style)

*Your* STYLE, *Our* STYLE

**Events Dept.**

[events@villaporta.style](mailto:events@villaporta.style)

Office 0039 0332 51085

Mobile 0039 338 889 6296

