

MENU' ASSOCIAZIONI E GRUPPI SPORTIVI AUTUNNO-INVERNO 2019/20

Gentile cliente, la informiamo che:

Il prezzo comprende:

- ✓ *quanto è riportato nel menù*
- ✓ *bevande senza limiti quantitativi*
- ✓ *I.V.A. e servizio*
- ✓ *stampa dei menù*
- ✓ *disponibilità per premiazioni, microfono o radiomicrofono*

*Il prezzo **non** comprende:*

- ✓ *il servizio bar, i liquori, gli addobbi floreali personalizzati*
- ✓ *i bambini da 0 a 3 anni non pagheranno, ma sono da conteggiare come posto*
- ✓ *i bambini dai 4 ai 10 € 20,00 con possibilità di menù baby*
- ✓ *aperitivi e stuzzichini con prosecco brut, cocktail analcolico alla frutta, pizzette di sfoglia e varietà di sfogliatine calde.*
- ✓ *Possibilità di un aperitivo più ricco da concordare*

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 15 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze riguardanti l'allestimento della sala e alla composizione e disposizione dei tavoli.

Vi saremo grati se ci comunicherete il numero delle persone almeno 8 giorni prima, eventuali variazioni successive (entro il massimo del 10%) saranno accettate solo se comunicate entro e non oltre 48 ore prima del banchetto. Purtroppo le assenze senza preavviso saranno conteggiate al 50%.

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Speck tirolese
Salumi casarecci
Lombetto in salsa tonnata
Insalatina di sedano rapa, prosciutto e gruviera

Crostatina di verdure alla piemontese

Riso Carnaroli profumi d' autunno

Cortecce di pasta fresca con salsiccia e carciofi

Filettino bardato al lardo di Arnad al ristretto di nebbiolo e melograno
Patate al rosmarino

Crostata casareccia con crema al limone

Caffè e correzioni

Bianco "Scintille di luna" (da uve Erbaluce)
Colline Novaresi doc "Sfurnot"
Minerale

Tutto compreso € 30,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 3,00 a persona (vedi nota informativa)
Sostituendo il dessert con la torta personalizzata
lo spumante brut e moscato + € 2,00 a persona

Menù 2

Prosciutto di Parma
Mocetta Valsesiana al sedano e funghetti
Verdurine in agrodolce
Carpaccio di manzo piemontese con rucola e veli di Bra

Tartelletta di sfoglia con fonduta e funghi

Risotto al rosso di Boca mantecato alla toma del Mottarone

Stracci di pasta fresca con zola e noci

“Aletta di vitello” marinata alla birra cotta lentamente al forno
Rösti di patate e melanzane dorate

Tagliata di galletto con rucola al profumo di scalogno

Crostata ai mirtilli

Caffè e correzioni

Bianco “Scintille di luna” (da uve Erbaluce)
Colline Novaresi doc “Croatina”
Minerale

Tutto compreso € 34,00

Aggiungendo l'aperitivo + € 3,00 a persona (vedi nota informativa)
Sostituendo il dessert con la torta personalizzata
lo spumante brut e moscato + € 2,00 a persona

Varianti agli antipasti

Bresaola con rucola e scaglie di Bitto
Pan di segale con la "fidighina"
Crostino di pane alle noci con lardo di Arnad e gocce di miele
Timballo di insalata russa
Insalata Valsesiana : (sedani, funghetti, toma, guanciaie e crostini di pane)
Tomino fresco mantecato con cipolla di Tropea
Quiche di porri e pancetta
Tomino filante nello speck croccante sulla verza stufata
Salamino cotto nel vino rosso con verze stufate
Salsiccia o cotechino con i borlotti
Cotechino gratinato alla fonduta
Raviolo di sfoglia al cotechino
Crostone di polenta con i porcini
Sfogliata al radicchio e scamorza
Sfogliata di verdure con salsa al peperone dolce
Tortino di sfoglia con zucca e zola

Varianti ai primi piatti

Risotto ai tre filetti marinati al Nebbiolo
Risotto alla zucca zola e zenzero
Risotto alla Paniga (funghi e crema di tartufo)
Risotto con il petto di faraona alla Vespolina
Risotto sfumato all' Arneis alla fonduta di Castelmagno
Rombi alla julienne di verdure e porcini
Cortecce di pasta fresca alla carbonara di verdure

Varianti ai secondi piatti

Lombetto gratinato ai porcini e toma del Mottarone
Racchetta di vitello al forno ed erbe aromatiche (tagliato in sala)
Sottopaletta di manzo "garonnese "al rosso di Boca
Scottona cotta lentamente all'Arneis e verdure alla medievale
Filettino con cuore di radicchio e Asiago in fascia di speck
Tagliata di manzo limousine al pepe verde

Alternative dessert di nostra produzione

Trancio di gelato al fior di latte con amarena e croccantino
Trilogia di sorbetti: pera Williams, mela verde, limoni di Sorrento
Bonnet all'amaretto, panna cotta al caramello, bavarese al caffè
Coppa di gelato fatto in casa con cioccolato fondente e zabaglione
Trancio di gelato fatto in casa variegato al cioccolato pralinato alla nocciola

N.B. ALCUNE VARIANTI POSSONO INFLUIRE IN PIU' O IN MENO NELLA DETERMINAZIONE DEL PREZZO