

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2019-2020 INDICATI PER PRANZI DI FAMIGLIA E RICORRENZE

I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 persone.

Il prezzo comprende:

- *Il menù da voi scelto*
- *Vini in abbinamento senza limiti di quantità*
- *Dolce personalizzato per i menù 3 e 4*
- *Stampa dei menù*
- *Composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *IVA e servizio*

Il prezzo non comprende il servizio bar e gli addobbi floreali personalizzati.

Per i menù nr 3 e nr 4 disponiamo di sale in esclusiva per un minimo di 30-50 e 60-70 persone, da allestire con tavoli reali, rotondi e copri sedia: il tutto compreso nel prezzo.

I bambini da 0 a 3 anni non pagano anche se consumano ma vanno comunque conteggiati come posto; per i bambini da 4 a 8 anni il prezzo è di € 20,00 con eventuale menù bimbi a disposizione.

E' importante segnalare se qualche Vostro ospite ha delle intolleranze alimentari.

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono: prosecco, cocktail analcolico alla frutta, Pizette di sfoglia ,scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata e salumi caserecci

Possibilità di un aperitivo più ricco nel giardino d'inverno oppure nella caratteristica cantina di nonno Paniga

Possibilità di variare il menù da voi scelto con altri piatti da concordare

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 10 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative e alla composizione e disposizione dei tavoli.

Il numero delle persone va comunicato entro 8 giorni prima, eventuali variazioni successive (entro il massimo del 10%) verranno considerate solo se comunicate entro e non oltre 48 ore prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.

Grazie per la collaborazione.

Proposta 1

Menù

Prosciutto di Langhirano

Speck tirolese

Petto di galletto tonnato

Insalatina di sedano rapa, julienne di prosciutto e gruviera

Sfornato di porri e pancetta

Risotto con zucca e zola novarese

Stracci di pasta fresca alle noci

Filettino rosolato al lardo di Arnad alla riduzione di Nebbiolo e melograno

Tortino di patate

Tronchetto al fior di latte variegato all' amarena e croccantino alla nocciola

Caffè e correzioni

Aperitivi e stuzzichini:

Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

Pizzette di sfoglia , scaglie di grana,

bruschette con la pancetta stufata, salumi caserecci.

Bianco Scintille di luna (da uve Erbaluce e Chardonnay)

Colline Novaresi doc "Sfurnot"

Minerale

Tutto compreso € 36,00

Proposta 2

Menù

Prosciutto di Parma

Bresaola della Valtellina con rucola e Casera

Timballo di verdure in agrodolce

Petalo di indivia con tomino e confettura di cipolla di Tropea

»»»

Crostatina dell' orto autunnale in leggera bagna caoda

»»»

Risotto ai funghi mantecato alla toma di Piode e burro d'alpeggio

»»»

Agnolotti tipici alla Piemontese

»»»

Aletta di vitello marinata alla birra cotta lentamente al forno

Rösti di patate melanzane dorate

»»»

Trancio di gelato fatto in casa variegato al cioccolato pralinato alla nocciola

»»»

Caffè e correzioni

Aperitivi e stuzzichini:

Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

Pizzette di sfoglia , scaglie di grana,

bruschette con la pancetta stufata, salumi caserecci.

Bianco Scintille di luna (da uve Erbaluce e Chardonnay)

Colline Novaresi doc "Nebbiolo"

Minerale

Tutto compreso € 38,00

Proposta 3

Menù

Tartara di salmone dei fiordi norvegesi all' erba cipollina
Veli di spada al pepe rosa
Code di gamberi in salsa imperiale
Bresaola di tonno ai sapori del sud

Oppure

Mocetta Valsesiana con sedano e funghetti
Pane all' uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele
Tartara di manzo piemontese e veli di padano
☞
Tartelletta di sfoglia con funghi e fonduta
☞
Risotto al petto di faraona al rosso di Boca
☞
Cortecce di pasta fresca ai carciofi e salsiccia di Bra
☞
Filetto di branzino alla griglia con spiedino di mare
Salsa tartara e verdure pastellate
☞
Tagliata di manzo Limousine al pepe del Madagascar
Cubetti di patate al forno
☞
Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno
☞
Dolce (personalizzato)
☞
Caffè e liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Bianco Sauvignon blanc doc

Colline Novaresi doc "Croatina"

Spumante extra dry Andreola

Moscato

Minerale

Tutto compreso € 45,00

Proposta 4

Menù

Salmone dei fiordi norvegesi agli agrumi con noci e mele

Gamberi sgusciati all' imperiale

Timballo di primo sale, ventresca e rapanelli

❧

Barchetta di bamboo con delizie di mare fritte

Oppure

Ovetto di quaglia nel nido di ortaggi e dressing allo yogurt

Terrina di coniglio con prugne e pistacchi di Bronte

Tartara di manzo all' albese

❧

Tartelletta di sfoglia con cotechino alla fonduta

❧

Risotto alla Paniga (con funghi e crema di tartufo)

❧

Grappolo di gnocchetti alla Vespolina su vellutata allo zafferano

❧

Zuppierina di pescato ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia

❧

Fracosta di manzo piemontese alla riduzione di Boca e ribes rosso

Patate rustiche al rosmarino

❧

Sorbetto di mela verde al Calvados

❧

Dolce (personalizzato)

❧

Caffè e liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Erbaluce di Caluso docg

Colline novaresi doc "Croatina "

Degustazione di Boca doc con la carne

Prosecco di Valdobbiadene docg

Moscato d'Asti docg

Minerale

Tutto compreso € 50,00