

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 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 delle colline novaresi in abbinamento*
- *Dolce personalizzato*
- *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 40-50 e 60-70 persone, da allestire con tavoli reali, rotondi e copriesedia: il tutto compreso nel prezzo.

I bambini da 0 a 3 anni non pagano, 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.

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono: prosecco brut, cocktail analcolico alla frutta, pizzette di sfoglia, scaglie di grana e varietà di fritti (anelli di cipolla, mozzarelline panate, verdure pastellate, frittelle di zucchine e gamberi).

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 30 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%.

Segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Spallotto affumicato al legno di ginepro

Salame nostrano

Lonzino stagionato alle erbe

Julienne di sedano rapa, prosciutto edamer

€€€

Involtino di asparagi e prosciutto

€€€

Crespella al taleggio e speck in salsa aurora

€€€

Ravioli del plin alla Piemontese

€€€

Tagliata di galletto alla birra con rucola profumata allo scalogno

Patatine al forno

€€€

Dolce

(tipologia da concordare)

€€€

Caffè e correzioni

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Bianco "Scintille di luna" da uve erbaluce

Rosso Piemonte doc "Sfurnot"

Spumante brut e moscato

Minerale

Tutto compreso € 38,00

Menù 2

*Prosciutto di Parma
Mocetta Valsesiana
Salame morbido di cascina
Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*

»»»

Quiche dell'orto con vellutata al peperone rosso

»»»

Riso Carnaroli sfumato all' Arneis ed erbe di rupe

»»»

Trofie di pasta fresca con gamberetti, melanzane e datterini

»»»

*Fracosta di manzo Limousine al profumo di scalogno e rosmarino
Patatine al forno*

Oppure

*Spigola spinata alla griglia su dadolata di pomodoro, olive taggiasche
Melanzane dorate*

»»»

Sorbetto di mela verde

»»»

Dolce

(tipologia da concordare)

»»»

Caffè e correzioni

*Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)
Bianco "Scintille di luna" da uve Erbaluce
Colline novaresi doc "Croatina"
Spumante brut e moscato
Minerale*

Tutto compreso € 40,00

Menù 3

Salmone dei fiordi Norvegesi leggermente affumicato
Carpaccio di tonno ai sapori del sud
Insalatina di mare al basilico

»»»

Tortino di sfoglia al forno con i gamberetti

Oppure

Prosciutto di Parma
Bresaola della Valtellina con rucola e Bitto
Salame di Felino
Tartufo di robiola alle erbe

»»»

Tortino di sfoglia con verdure in guazzetto d' acciuga

»»»

Riso Carnaroli con il petto di faraona

»»»

Boccoli di pasta fresca con Astice e crostacei

»»»

Scrigno di salmone norvegese ripieno di branzino
con vellutata allo zafferano su ratatouille di verdure

»»»

Aletta di vitello all' Arneis e rosmarino cotta lentamente al forno

Tortino di patate

»»»

Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno

»»»

Dolce

(tipologia da concordare)

»»»

Caffè liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Sauvignon blanc doc

Colline novaresi doc "Vespolina"

Spumante brut extra dry Andreola

Moscato d' Asti docg

Minerale

Tutto compreso € 45,00

Menù 4

*Veli di spada sulle insalatine con noci e pinoli
Timballo di primo sale, ventresca e rapanelli
Armonia di gamberi sgusciati con ananas e cocco*

»»»

*Quiche di salmone e zucchine novelle
Capasanta gratinata al pane aromatico*

»»»

Riso Carnaroli alle viole eduli, zenzero e fiocchi di burrata

»»»

Delizie ripiene di branzino sulla crema di piselli

»»»

Zuppierina di mare ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia

»»»

*Tagliata di Fassone piemontese al rosmarino e veli di Bra
Patatine novelle*

»»»

Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno

»»»

*Dolce
(tipologia da concordare)*

»»»

Caffè liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Arneis Roero Az. Agr. Viglione

Colline novaresi doc "Nebbiolo 2015"

Spumante brut extra dry Andreola

Moscato d'Asti docg

Minerale

Tutto compreso € 50,00