

MENU' ASSOCIAZIONI E GRUPPI SPORTIVI AUTUNNO-INVERNO 2020/2021

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, scaglie di grana.
- ✓ 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
Lonzino stagionato alle erbe
Insalatina di sedano rapa, prosciutto e gruviera*

🍴

Riso Carnaroli al Nebbiolo mantecato alla toma di Piode

🍴

Ravioli del plin alla piemontese

🍴

*Tagliata di galletto ai profumi d'autunno
Patate al forno*

🍴

Bavarese alla panna con caramello all'arancia

🍴

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento:

Bianco "Scintille di luna" (da uve Erbaluce e chardonnay)

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 + € 3,00 a persona

Menù 2

*Prosciutto di Parma
Mocetta Valsesiana al sedano e funghetti
Verdurine in agrodolce
Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*

☪☪☪

Risotto con il petto di faraona alla Vespolina

☪☪☪

Trofiette di pasta fresca con salsiccia e carciofi

☪☪☪

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

☪☪☪

*Tagliata di galletto all'arancia e scaglie di cioccolato fondente
Zucchine dorate*

☪☪☪

Bonet alla piemontese

☪☪☪

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento:

Bianco "Scintille di luna" (da uve Erbaluce)

Colline Novaresi doc "Croatina"

Minerale

Tutto compreso € 35,00

Aggiungendo l'aperitivo + € 3,00 a persona (vedi nota informativa)

Sostituendo il dessert con la torta personalizzata

lo spumante brut e moscato + € 3,00 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
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
Tartelletta di sfoglia con fonduta e funghi

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 sfumato all' Arneis alla fonduta di Castelmagno
Risotto al rosso di Boca mantecato alla toma del Mottarone
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
"Aletta di vitello" marinata alla birra cotta lentamente al forno
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
Tagliata di petto di pollo con rucola al profumo di scalogno

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

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**