

MENU' ASSOCIAZIONI E GRUPPI SPORTIVI PRIMAVERA-ESTATE 2019

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*
- ✓ *orari prolungati per feste o ballo*
- ✓ *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*

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono: Prosecco brut, Cocktail analcolico alla frutta, pizzette e varie sfogliatine calde, scaglie di grana.

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

Prosciutto di Langhirano

Salumi casarecci

Julienne di sedano rapa, prosciutto ed edamer

Speck tirolese

Involentino di asparagi

Riso Carnaroli mantecato alla toma di Piode ed erbe selvatiche

Cortecce di pasta fresca alla carbonara di verdure

Filettino rosolato al lardo di Arnad al ristretto di nebbiolo

Tortino di patate

Coppa di gelato al fior di latte con coulis di fragole

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento:

Bianco Scintille di luna

Colline Novaresi Rosso Doc "Nebbiolo"

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
Bresaola della Valtellina con sedano e Casera
Insalatina dello chef
Carpaccio di carni bianche al tonno e ciuffi di valeriana*

Sfornato ai sapori dell' orto

Riso Carnaroli con julienne di zucchine, salsiccia e zafferano

Delicatezze ripiene di ricotta ed erbe alla fonduta di Castelmagno

*Tagliata di galletto con rucola al profumo di scalogno
Cubetti di patate al rosmarino*

*Tagliata di Limousine al pepe verde
Zucchine dorate*

Coppa di gelato al fior di latte con coulis di fragole

Caffè e correzioni

*Bianco "Scintille di luna"
Colline Novaresi Rosso Doc "Vespolina"
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 AI MENU'

(alternative agli antipasti)

Tartara di manzo con veli di Bra
Bresaola della Valtellina con rucola e Bitto
Pane all'uvetta e noci con lardo ossolano
Carpaccio di manzo Piemontese con sedano e trucioli di Bra
Involto di scamorza capriccio
Tomino fresco mantecato ai pistacchi
Tortino agli asparagi e fonduta
Quiche di asparagi e pancetta
Brianzetta alle scaglie di mandorle
Strudel di verdure con vellutata allo zafferano
Strudel alle verdurine con vellutata al peperone dolce

(alternative ai primi piatti)

Risotto al basilico, noci e pecorino
Risotto sfumato all'Erbaluce e toma al luppolo
Risotto al rosso di Boca mantecato alla toma del Mottarone
Risotto sfumato all' Erbaluce ed erbe selvatiche
Risotto al petto di faraona marinato al nostro vino di Boca
Fettuccine di pasta fresca con zola e mele verdi
Straccetti alle verdurine e gamberi
Nastri di pasta fresca al pomodoro e pesto
Crespelle di fonduta e pancetta stufata
Garganelli ai sapori di mare

(alternative ai secondi piatti)

Finissima di manzetta prussiana alla birra con rucola e scalogno
Lombatina al forno profumata alle erbe rupestri
Scaloppe di carni bianche in panatura aromatica
Racchetta di vitello al forno (tagliato in sala)
Cosciotto al forno al passito di Pantelleria (tagliato in sala)
Cosciotto di vitello giambonato a lenta cottura

(alternative alla torta: dessert di nostra produzione)

Panna cotta al caramello, Bavarese al caffè
Crème caramel , Bonet all'amaretto
Meringa al gelato fior di latte con cioccolato fondente
Strudel di mele con salsa vaniglia
Coppa di gelato pralinato al riso soffiato al cioccolato e salsa alla nocciola calda