

NOTA INFORMATI PRIMAVERA-ESTATE 2024 INDICATI PER LE VOSTRE RICORRENZE

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

IL PREZZO COMPRENDE:

- *il menù da voi scelto*
- *vini della nostra selezione*
- *dolce della ricorrenza*
- *stampa dei menù*
- *composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *eventuali vasi per confetti per le vostre ricorrenze*

IL PREZZO NON COMPRENDE:

- *addobbi floreali personalizzati*
- *la confettata (confetti, conetti)*
- *gli allestimenti (palloncini, fontane luminose)*
- *decorazioni sulla torta*

BAMBINI:

- *da 0 a 3 anni non pagano, ma vanno comunque conteggiati come posto;*
- *per i bambini da 4 a 9 anni il prezzo è di € 25,00 con eventuale menù bimbi a disposizione, (prosciutto cotto, pasta al pomodoro e cotoletta alla milanese con patatine fritte).*
- *se il vostro menù prevede l'aggiunta dell'aperitivo, il prezzo è pari a € 30,00.*

SCELTA DEL MENÙ:

- *va comunicata possibilmente con un anticipo di 20 giorni alla data del banchetto, insieme ad eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata entro 8 giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate **entro e non oltre 48 ore** prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*
- *se il giorno dell'evento il numero degli invitati risultasse essere inferiore, si procederà al pagamento dell'**intera quota** pattuita.*

ORARI DISPONIBILITA' DELLE SALE:

- *pranzo dalle 12:00 alle 18:00*
- *cena dalle 18:00/19:00 alle 00:00/01:00*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

- *segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti.*

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Strudel di verdure con vellutata allo zafferano

❧

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis, erbe di rupe e toma di Piode

❧

Piccatina sfumata all'Erbaluce con punte di asparagi gratinati

Patatine al forno

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Bianco Scintille di Luna (da uve Erbaluce)

Colline Novaresi doc "Sfurnot"

Spumante brut e Moscato

Tutto compreso €38,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

scaglie di grana, pizzette di sfoglia,

varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,

mozzarelline panate)

Menù 2

Crespone Varzi

*Lombetto in salsa tonnata e capperi
Spallotto affumicato al legno di ginepro*

*Insalatina dello chef
(sedano rapa, pollo, edamer)*

❧

Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce, asparagi e speck

❧

Caramelle con ricotta e spinaci alla genovese

❧

Tagliata di galletto alla birra con rucola al profumo di scalogno

Patate al forno

❧

*Dolce
(Pasticceria Gabriella)*

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

*Bianco Redingot (da uve Chardonnay)
Colline Novaresi doc "Vespolina"
Spumante brut e Moscato*

Tutto compreso € 44,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, pizzette di sfoglia,
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
mozzarelline panate)*

Menù 3

Cheesecake al pepe rosa

Prosciutto di Parma con carpaccio di ananas

Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana

Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciole al miele

❧

Quiche ai sapori dell'orto e toma di Piode

❧

Riso Carnaroli sfumato al Erbaluce, fior di zucca e fonduta di Castelmagno

❧

Boccoli di pasta fresca con crostacei, datterini e zucchine

❧

Filetto di branzino alla mediterranea

Oppure

Filettino in crosta di erbe con riduzione al Nebbiolo

Patate al forno

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Bianco Sauvignon blanc doc

Colline Novaresi doc "Uva Rara"

Spumante brut e Moscato

Tutto compreso € 48,00 (con il secondo di carne)

Tutto compreso € 50,00 (con il secondo di pesce)

Tutto compreso € 56,00 (con entrambi i secondi)

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

scaglie di grana, pizzette di sfoglia,

varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,

mozzarelline panate)

Menù 4

*Tartara di salmone all' erba cipollina e avocado
Conchiglia di gamberetti in salsa rosa
Carpaccio di spada su misticanza, noci e finocchi*

❧

Riso Carnaroli sfumato al Franciacorta, crema di basilico e gamberi

❧

Nastri di pasta fresca ai sapori di mare

❧

*Spigola spinata e gamberone aperto alla griglia
Patate alla buccia*

Oppure

*Fracosta di manzo garonnese al pepe del Madagascar
Patate alla buccia*

❧

Sorbetto di mela verde al Calvados

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Roero Arneis docg

Colline novaresi doc "Nebbiolo"

Spumante brut Extra Dry Andreola

Moscato d'Asti docg

Tutto compreso € 60,00

(con entrambi i secondi € 70,00)

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

scaglie di grana, pizzette di sfoglia,

varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,

mozzarelline panate)