

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA- ESTATE 2018 RINFRESCHI-APERICENA

Gentile Cliente, La informiamo che:

il prezzo comprende:

- ✓ *quanto viene riportato nel menù*
- ✓ *la stampa dei menù*
- ✓ *le composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- ✓ *IVA e servizio*
- ✓ *per rinfreschi pomeridiani: il servizio è previsto dalle ore 15:30*
- ✓ *in caso di aggiunta (tra le portate di antipasto e i dessert) di un primo da concordare oppure una composizione di formaggi + € 5,00 a persona*
- ✓ *per apericena con servizio dalle ore 18 in poi costo aggiuntivo + € 5,00*

Il prezzo non comprende il servizio bar, gli addobbi floreali personalizzati, la sala in esclusiva da allestire con tavoli rotondi o reali e coprisedia.

*I bambini da 0 a 3 anni non pagano, ma sono da considerare come posto.
E' importante segnalare se qualche Vostro ospite ha delle intolleranze alimentari.*

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 10 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative all'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 minime successive comunicate almeno 24 ore prima verranno accettate. Purtroppo, le assenze comunicate senza preavviso saranno conteggiate al 50%.

Grazie per la collaborazione.

RINFRESCO-APERICENA
PRIMAVERA-ESTATE
Proposta N° 1

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:
Cocktail di frutta analcolico, Prosecco brut cuvée e Minerale
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Scaglie di grana padano
Pizzette di sfoglia, panzerotti di mozzarella e pomodoro

Girandola di fritti:
Frittelle di zucchine e crostacei, mini rostì di patate, mozzarelline filanti,
Verdure pastellate, anelli di cipolla e salvia fritta

A tavola serviti composizione di:

Bresaola della Valtellina con rucola e trucioli di Casera
Julienne di sedano rapa, prosciutto ed Edamer
Spallotto affumicato al legno di ginepro
Crostino con pesto di zucchine novelle

Involtini di asparagi
Tortino di sfoglia con verdure alla piemontese

oppure

Risotto sfumato all' Arneis ed erbe di rupe
(o altro primo da concordare)

Sorbetto di mela verde/pera Williams/limoni di Sorrento

Dolce
(tipologia da concordare)

Caffè e correzioni

Bianco "Scintilla di luna" da uve Erbaluce
Colline Novaresi Rosso Doc
Spumante extra dry Andreola e Moscato
Minerale

Tutto compreso € 25,00

RINFRESCO-APERICENA

PRIMAVERA-ESTATE

Proposta n° 2

Menù

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

*Cocktail di frutta analcolico, Prosecco brut cuvée,
Aperol spritz, Campari, Minerale*

Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali

Scaglie di grana padano

Cheesecake salato al pepe rosa

Crostino con pesto di zucchine

Mini con di gelato al tonno e pistacchi

Pizzette di sfoglia e Quiche ai sapori dell' orto

L'angolo dei fritti con:

Olive all'ascolana, anelli di cipolla, , mozzarelline panate

Frittelle di zucchine e crostacei, verdure pastellate e salvia frita

A tavola serviti composizione di:

Salmone dei fiordi norvegesi su misticanza

Veli di spada al pepe rosa

Code da gamberi tropicale con ananas e cocco

**

Tartelletta fantasia di mare

Sorbetto pera Williams

Dolce

(tipologia da concordare)

Caffè e correzioni

Bianco "Scintilla di luna" da uve Erbaluce

Colline Novaresi Rosso Doc

Spumante brut extra dry Andreola

Moscato

Minerale

Tutto compreso € 30,00