

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO- INVERNO 2022-2023 RINFRESCHI POMERIDIANI / APERICENA

Gentile Cliente, La informiamo che:

il prezzo comprende:

- ✓ *quanto viene riportato nel menù*
- ✓ *la stampa dei menù*
- ✓ *IVA e servizio*
- ✓ *le composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- ✓ *per rinfreschi pomeridiani:*
 - il servizio dalle ore 16/17 alle ore 20/20,30*
 - per apericena con servizio dalle ore 18/18:30 in poi*

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 2 anni non pagano, ma sono da considerare come posto, per i bambini da 3 a 9 anni il prezzo è di € 25,00 con eventuale menù bimbi a disposizione.

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.

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA AUTUNNO- INVERNO

Proposta N° 1

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

*Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Pizzette di sfoglia, bruschette con la pancetta stufata
Bresaola della Valtellina con rucola e Casera
Tagliere di salumi tipici , Scaglie di grana*

Girandola di fritti:

*Panzerotti con mozzarella e pomodoro ,
quenelle di salsiccia e broccoli, verdure pastellate, anelli di cipolla*

A tavola serviti composizione di:

*Spallotto affumicato al legno di ginepro
Carpaccio di carni bianche in salsa tonnata
Petalo di indivia con robiola e confettura alle cipolle di Tropea
Insalata russa*

*Crostata di porri e raclette con pagliuzze di porri
Tartelletta di sfoglia con funghi e fonduta*

Oppure

*Risotto con radicchio e scamorza
(o altro primo da concordare)*

Dolce (da concordare)

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento:

*Bianco "Scintille di Luna" da uve Erbaluce
Colline novaresi doc
Spumante brut Extra dry Andreola e Moscato
Minerale*

Tutto compreso € 35,00

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA AUTUNNO- INVERNO

Proposta N° 2

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Bruschette con la pancetta stufata
Tagliere di salumi tipici ,Scaglie di grana
Tartelletta di brisée con crema di zola e scaglie di fondente
Conetti di gelato al tonno e pistacchi
Pizzette di sfoglia
Crostata di porri e raclette con pagliuzze di porri

Angolo dei fritti:

Mozzarelline panate, verdure pastellate, anelli di cipolla,
quenelle di salsiccia e broccoli

A tavola serviti composizione di:

Lonzino stagionato alle erbe
"Fidighina" su crostino di pan di segale con confettura di fichi
Bresaola della Valtellina con rucola e Casera
Insalatina di sedano rapa, praga ed edamer

Tortino di sfoglia al baccalà e sesamo

Risotto Carnaroli sfumato all'Arneis e funghi porcini

Sorbetto ai limoni di Sorrento

Dolce (da concordare)

Caffè e correzioni

Vini in abbinamento:

Sauvignon blanc doc
Colline novaresi doc
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato

Tutto compreso € 40,00