

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2023-2024

RINFRESCHI POMERIDIANI / APERICENA

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*
- *per rinfreschi pomeridiani: il servizio dalle ore 16/17 alle ore 21/22*

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).*

SCELTA DEL MENÙ:

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

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata entro 8 giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate se comunicate **entro e non oltre 48 ore** prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

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

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
Focacce allo stracchino
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Scaglie di grana*

Angolo dei fritti:

*Frittelle di zucchine e gamberi
Quenelle di broccoli e salsiccia
Verdure pastellate,
Anelli di cipolla, Mozzarella in carrozza*

A tavola :

*Salame nostrano
Tartufo di robiola alle erbe
Spallotto affumicato al legno di ginepro
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana*

*Riso Carnaroli sfumato al Nebbiolo e toma del Mottarone
(o altro primo da concordare)*

*Dolce
(Pasticceria Gabriella)*

Caffè

Vini in abbinamento:

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

Tutto compreso € 38,00

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA PRIMAVERA-ESTATE

Proposta N° 2

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Pizzette di sfoglia
Scaglie di grana
Focaccia allo stracchino
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad ,nocciole e miele
Bresaola della Valtellina e rucola di Casera
Tartelletta di brisée con crema di zola e scaglie di fondente
Conetto di gelato con mousse ai crostacei

Angolo dei fritti:

Frittelle di zucchine e gamberi
Gocce di broccoli e salsiccia
Mozzarella in carrozza, Verdure pastellate
Anelli di cipolla

A tavola :

Sformato di porri e pancetta con fonduta di parmigiano

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis e funghi porcini

Sorbetto di mela verde al Calvados

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

Caffè

Vini in abbinamento:

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

Tutto compreso € 42,00