

## **NOTA INFORMATIVA AUTUNNO- INVERNO 2020-2021 RINFRESCHI POMERIDIANI / APERICENA**

**Gentile Cliente, La informiamo che:**

*il prezzo comprende:*

- ✓ quanto viene riportato nel menù
- ✓ la stampa dei menù
- ✓ IVA e servizio
- ✓ in caso di aggiunta (tra le portate di antipasto e i dessert) di un primo da concordare 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.*

# **RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA AUTUNNO- INVERNO**

## **Proposta N° 1**

### **Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:**

*Cocktail di frutta analcolico, Prosecco  
Pizzette e varietà di sfogliatine calde, bruschette con la pancetta stufata  
Tagliere di salumi tipici , Scaglie di grana*

### **Girandola di fritti:**

*Arancini di riso, mozzarelline panate, , olive ascolane,  
verdure pastellate, anelli di cipolla e salvia fritta*

\*\*\*

### **A tavola serviti composizione di:**

*Spallotto affumicato al legno di ginepro  
Bresaola di Chiavenna con rucola e scaglie di Casera  
Julienne di verdure in agrodolce  
Tartufo di robiola alle erbe*

\*\*\*

*Tartelletta di sfoglia con funghi e fonduta*

\*\*\*

*Sorbetto di pera Williams /mela verde/ limoni di Sorrento*

\*\*\*

*Dolce  
(da concordare)*

\*\*\*

*Caffè*

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

**Tutto compreso € 30,00**

*Con aggiunta di un primo es. Risotto ai profumi d' Autunno  
oppure un altro primo d a concordare*

**+€ 5,00 a persona**

**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  
Tarteletta di brisée con crema di zola e scaglie di fondente  
Pizzette di sfoglia  
Varietà di sfogliatine calde:  
(agli spinaci, con i wurstel, alla carbonara e al sesamo)  
Quiche dell' orto autunnale e prosciutto  
Rösti di patate e speck  
Panzerotto di mozzarella e pomodoro*

**Angolo dei fritti:**

*Arancini di riso, olive ascolane, mozzarelline panate.  
verdure pastellate, anelli di cipolla, salvia frita*

**A tavola serviti composizione di:**

*Prosciutto di Parma  
Lonzino stagionato alle erbe  
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele  
Petalo di indivia con tomino fresco e confettura di cipolla di Tropea*

\*\*\*

*Tortino di sfoglia al forno con i gamberetti*

\*\*\*

*Sorbetto di Pera Williams /mela verde/ limoni di Sorrento*

\*\*\*

*Dolce (da concordare)*

\*\*\*

*Caffè*

*Sauvignon blanc doc*

*Colline novaresi doc*

*Spumante brut extra dry Andreola e Moscato*

**Tutto compreso € 35,00**

*Con aggiunta di un primo es. Risotto ai profumi d' Autunno  
oppure un altro primo da concordare*

**+€ 5,00 a persona**