

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA- ESTATE 2021 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 dalle ore 16/17 alle ore 20/20,30*
- ✓ *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 18/18:30 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.

Informateci sulle eventuali intolleranze o esigenze alimentari dei vostri ospiti

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 15 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, arancini di riso, mozzarelline filanti,

Verdure pastellate, anelli di cipolla e salvia frita

A tavola serviti composizione di:

Spallotto affumicato al legno di ginepro

Mocetta valsesiana con sedano e scagliette di grana

Verdurine in agrodolce

Tomino fresco con confettura di cipolle di Tropea

Tartelletta di sfoglia con i gamberetti

Sfornato ai sapori dell' orto

oppure

Risotto sfumato all' Arneis e fonduta di Raschera

(o altro primo da concordare)

Sorbetto ai limoni di Sorrento

Dolce

(tipologia da concordare)

Caffè e correzioni

Bianco "Scintilla di luna" da uve Erbaluce

Colline Novaresi Rosso Doc

Spumante brut e Moscato

Minerale

Tutto compreso € 30,00

RINFRESCO-APERICENA PRIMAVERA-ESTATE

Proposta n° 2

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:
Cocktail di frutta analcolico, Prosecco brut cuvée, Minerale

*Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Scaglie di grana padano
Mini conì di gelato al tonno e pistacchi
Involtino di melanzana e caprino alle erbe
Panzerotti di mozzarella e pomodoro
Pizzette di sfoglia
Sfornato ai sapori dell' orto*

L'angolo dei fritti con:

*Arancini di riso al ragù, 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 marinato all' erba cipollina
Cocktail di gamberi tropicale con ananas e cocco*

Tortino di sfoglia fantasia di mare

Sorbetto alla pera Williams/mela verde

Dolce

(tipologia da concordare)

Caffè e correzioni

*Sauvignon blanc doc
Colline Novaresi Rosso Doc
Spumante brut
Moscato d'Asti docg
Minerale*

Tutto compreso € 35,00