

# **NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 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 e pasta al pomodoro).*

## **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%.*
- *se il giorno dell'evento il numero degli invitati risultasse essere inferiore, si procederà al pagamento dell'**intera quota** pattuita.*

## **INTOLLERANZE ED ALLERGIE:**

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

*Grazie per la collaborazione.*

# **RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA PRIMAVERA-ESTATE**

## ***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:**

*Involtino primavera con salsa agrodolce  
Gocce di verdure e patate con erba cipollina  
Mozzarelline panate,  
Anelli di cipolla, Verdure pastellate*

### **A tavola :**

*Crespone Varzi  
Lombetto in salsa tonnata e capperi  
Spallotto affumicato al legno di ginepro  
Insalatina dello chef  
(sedano rapa, pollo, edamer)*

\*\*\*

*Riso Carnaroli sfumato all'Arneis, erbe di rupe e toma di Piode  
(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 € 40,00***

**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  
Bresaola della Valtellina e rucola di Casera  
Tartelletta di brisée con crema di zola e scaglie di fondente  
Conetto di gelato con mousse di tonno e granella di pistacchi*

**Angolo dei fritti:**

*Involtino primavera con salsa in agrodolce  
Rostì con formaggio di montagna e speck  
Mozzarella in carrozza, Verdure pastellate  
Anelli di cipolla*

**A tavola :**

*Strudel di verdure con vellutata allo zafferano*

\*\*\*

*Riso Carnaroli sfumato al Erbaluce, fior di zucca e fonduta di Castelmagno*

\*\*\*

*Sorbetto ai limoni di Sorrento*

\*\*\*

*Dolce*

*(Pasticceria Gabriella)*

\*\*\*

*Caffè*

**Vini in abbinamento:**

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

**Tutto compreso € 44,00**