

## **NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2022 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 18.00 e 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.  
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 PRIMAVERA-ESTATE**

## **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 con grissini artigianali  
Scaglie di grana*

### **Angolo dei fritti:**

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

\*\*\*

### **A tavola :**

*Speck tirolese  
Salame nostrano  
Lombetto tonnato ai capperi  
Insalatina dello chef:  
(julienne di sedano rapa, prosciutto e gruviera)*

\*\*\*

*Sformato di cipollotto e bacon  
Tartelletta di sfoglia con punte di asparagi*

### **Oppure**

*Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce e rosmarino  
( o altro primo da concordare)*

\*\*\*

*Dolce  
(da concordare)*

\*\*\*

*Caffè*

### **Vini in abbinamento:**

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

**Tutto compreso € 30,00**

# **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*  
*Scaglie di grana*  
*Tartelletta 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)*  
*Sformato di cipollotto e bacon*

### **Angolo dei fritti:**

*Mozzarelline panate, verdure pastellate, anelli di cipolla, quenelle di ceci,*  
*panzerotti con mozzarella e pomodoro*

### **A tavola :**

*Bresaola di Chiavenna con pompelmo rosa*  
*Lonzino stagionato alle erbe*  
*Insalata russa*  
*Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*

\*\*\*

*Tortino di sfoglia al forno con i gamberetti*

\*\*\*

*Sorbetto di mela verde*

\*\*\*

*Dolce*

*(da concordare)*

\*\*\*

*Caffè*

### **Vini in abbinamento:**

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

**Tutto compreso € 35,00**

*Con aggiunta di un primo es. Riso Carnaroli sfumato all'Arneis e punte di asparagi  
oppure un altro primo da concordare*

**+€ 5,00 a persona**