



PROPOSTE MENÙ RICEVIMENTI PRIMAVERA 2019

I SEGUENTI MENÙ SONO DA INTENDERSI COMPENSIVI DI:

COPERTO, ACQUA, VINO BIANCO E ROSSO DA NOSTRA SELEZIONE E CAFFÈ.

NON SONO INCLUSI:

APERITIVO SERVITO AL TAVOLO CON STUZZICHINO E FLÛTE DI SPUMANTE (QUOTATO 2€ PER PERSONA), EVENTUALE TORTA RICORRENZA (QUOTATA 6€ PER PERSONA), VINO MOSCATO/BRUT PER DESSERT E LIQUORI/DISTILLATI CHE VERRANNO QUOTATI SECONDO NOSTRA LISTA.

MENÙ GERMOGLIO 37€ PER PERSONA

Pasta corta di grano pregiato in salsa d'uovo, pecorino e pancetta

Roast-beef tiepido alle erbe aromatiche e senape in grani

Patate novelle al forno ed ortaggi

Fragoloni marinati in crema soffice di mascarpone

MENÙ BOCCIOLO 45€ PER PERSONA

Insalatina con asparagi, Buröla, uova di quaglia e Parmigiano Reggiano all'aceto balsamico

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al caprino e primizie verdi

Stinco di vitello arrostito al rosmarino, il suo fondo di cottura ristretto a sugo

Patate novelle al forno ed ortaggi

Cremoso di cioccolato bianco con frutti rossi





MENÙ PETALI 50€ PER PERSONA

Fiori di zucca gratinati in farcia di ricotta su salsa di datterini e basilico

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato agli stimmi di zafferano ed una pennellata di liquirizia pura

Controfiletto di scottona in panatura alle olive taggiasche
Patate novelle al forno ed ortaggi

Tortino tiepido ai mirtilli con gelato artigianale

MENÙ CAMPO DI FIORI 60€ PER PERSONA

Insalatina di cappesante e scampi al limone verde

Pasta corta di grano pregiato con melanzane e gamberi rossi di Sicilia

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" ai piselli, seppie e salsa al nero

Filetti di triglia al forno in crosta di mandorle
con burrata e spinaci all'emulsione d'acciuga

Mousse di cioccolato fondente con ciliegie fiammeggiate al rum





E per i più piccoli...

MENÙ BAMBINI 25€ PER PERSONA

(comprensivo di: coperto, acqua e bibite)

Prosciutto crudo dolce e salame di coscia "Marco d'Oggiono"

Pasta corta di grano pregiato al pomodoro fresco
oppure

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato allo zafferano

Suprema di pollo in croccante panatura con patate novelle al forno
oppure

Piccolo hamburger di manzo con patate novelle al forno

Dessert

CONDIZIONI E TERMINI:

- Alla conferma dell'evento verrà richiesto un acconto pari al 20% del preventivo
- Il numero definitivo dei partecipanti sarà da confermare entro 48 ore prima dell'evento e costituirà minimo garantito, base fatturazione
- In caso di cancellazione dell'evento entro 7 gg dalla data prevista, verrà trattenuta la caparra depositata
- In caso di cancellazione dell'evento entro 48 ore prima della data prevista, verrà richiesto il 60% del preventivo
- In caso di cancellazione dell'evento entro 24 ore o il giorno stesso della data prevista, verrà richiesto il 100% del preventivo

