

APERICENA

Antipasti misto

Composizione mista di affettati con Frittella di Zucca

Antipasto caldo

Polenta con Porcini trifolati, Torta Salata, Formaggio di Fattoria e Pizzelle alla Pancetta

Primo

Pasta fresca all'uovo trafilata al bronzo con ragù Rustico e Bresaola

Dolce

Torta da cerimonia tipo Chantilly personalizzata

Bevande

Vino rosso o bianco della casa alla spina 1 bottiglia ogni 3 persone

Aperitivo analcolico 1 caraffa ogni 8 persone

Calice Spumante dolce (al taglio torta)

Acqua filtrata al pasto

Caffè

conferma prenotati e menù 15 gg prima

€ 30.00

Sono esclusi amari , correzioni e quanto non specificato.

Bambini dai 3 ai 9 anni sconto del 30%

Servizio minimo 30 adulti paganti

Durata dell'evento con sala a disposizione 3h

Vi informiamo che previo avviso e segnalazione esclusivamente all'atto della prenotazione, verranno apportate le modifiche al menù su vs. indicazioni per donne in gravidanza, allergici, vegetariani e celiaci;

per menù celiaco + 20% di maggiorazione sul costo del menù.

Qualsiasi modifica non comunicata, verrà conteggiata separatamente e quindi in aggiunta al costo del menù.

AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011 VI INFORMIAMO CHE NELLA NOSTRA CUCINA SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI RITENUTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

AVVISARE IL PERSONALE ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE O PRIMA DELL'INIZIO DEL PASTO EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE O DUBBI.

GRAZIE

**SI PRECISA CHE VERRANNO ADDEBITATE LE INTERE QUOTE DEGLI EVENTUALI ASSENTI
NON COMUNICATI**

NON ACCETTIAMO PAGAMENTI CON ASSEGNO

NON E' COMPRESO L'ALLESTIMENTO DELLA SALA CON "ADDOBBI"