

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2025-2026 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

Autunno-Inverno

Proposta N° 1

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Pizzette di sfoglia
Bruschetta con la pancetta stufata
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Scaglie di grana

Angolo dei fritti:

Gocce di broccoli e salsiccia, Mozzarella in carrozza,
Anelli di cipolla

A tavola:

Speck dell'Alto Adige
Carpaccio di carni bianche, salsa tartara
Insalatina capricciosa
Bresaola della Valtellina con rucola e grana

Riso Carnaroli alla zucca ed amaretti
(o altro primo da concordare)

Semifreddo alla nocciola

Caffè

Vini in abbinamento:

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

Tutto compreso € 40,00

Aggiungendo Aperol SPRITZ + € 3,00 a persona

*Sostituendo il dessert con **Torta personalizzata + € 5,00 a persona***

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA

Autunno-Inverno

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
Sfornato con porri e bacon
Cheesecake salata al pepe rosa
Bruschetta con pancetta stufata
Bresaola della Valtellina con rucola e grana
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele

Angolo dei fritti:

Zeppole di alghe, Gocce di broccoli e salsiccia
Mozzarella in carrozza, Verdure pastellate

A tavola:

Gelosia ripiena di radicchio e speck
Vellutata al taleggio

Risotto al rosso di Boca, fonduta di toma del Mottarone

Sorbetto ai limoni di Sorrento

Dolce
(Pasticceria Gabriella)

Caffè

Vini in abbinamento:

Piemonte doc Chardonnay Carlin de Paolo
Barbera d'Asti docg Carlin de Paolo
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato

Tutto compreso € 49,00

Aggiungendo Aperol SPRITZ + € 3,00 a persona