

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2025

I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 adulti.

IL PREZZO COMPRENDE:

- *il menù da voi scelto*
- *vini della nostra selezione*
- *stampa dei menù*
- *composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *eventuali vasi per confetti per le vostre ricorrenze*

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, pasta al pomodoro e cotoletta alla milanese con patatine fritte).*
- *se il vostro menù prevede l'aggiunta dell'aperitivo, il prezzo è pari a € 30,00.*

SCELTA DEL MENÙ:

- *va comunicata possibilmente con un anticipo di 20 giorni alla data del banchetto, insieme ad eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata entro 8 giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate **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.*

ORARI DISPONIBILITA' DELLE SALE:

- *pranzo dalle 12:00 alle 18:00*
- *cena dalle 18:00/19:00 alle 00:00/01:00*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

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

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Strudel di verdure con vellutata al peperone rosso

Risotto agli agrumi e zenzero, mantecato al Brie

Guancetta di maiale cotta a bassa temperatura

Patate al forno

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Bianco Scintille di Luna (da uve Erbaluce)

Colline Novaresi doc "Sfurnot"

Spumante brut e Moscato

Tutto compreso €42,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 7,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, pizzette di sfoglia,
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
mozzarella in carrozza)

Menù 2

Speck tirolese
Salame morbido di cascina
Lombetto in salsa tonnata e capperi
Insalatina di sedano rapa, tonno e gruviera

Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce, timo selvatico e toma di Crodo

Garganelli di pasta fresca con pesto di zucchine e salmone

Filettino alle erbe aromatiche con salsa alla senape
Patate al rosmarino

Dolce
(*Pasticceria Gabriella*)

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Erbaluce di Caluso docg
Colline Novaresi doc "Vespolina"
Spumante brut e Moscato

Tutto compreso € 48,00

Aggiungendo l'aperitivo + €7,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, pizzette di sfoglia,
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
mozzarella in carrozza)

Menù 3

Prosciutto di Parma
Cheesecake al pepe rosa
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad
Carne salada con rucola e scaglie di grana

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis, fior di zucca
e fonduta di Castelmagno

Delicatezze di ricotta ed erbe al pomodoro e basilico

Filetto di ombrina gratinato alle erbe
Zucchine dorate

Oppure

Spallotto di vitello marinato alla birra cotto lentamente al forno
Cubetti di patate al forno

Dolce
(*Pasticceria Gabriella*)

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

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

Tutto compreso € 55,00

Tutto compreso € 62,00 (con entrambi i secondi)

Aggiungendo l'aperitivo + € 7,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, pizzette di sfoglia,
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
mozzarella in carrozza)

Menù 4

Tartelletta di sfoglia al baccalà e sesamo

Flan di carote e zucchine con crema di parmigiano

Riso Carnaroli sfumato al Franciacorta, fiori eduli
e mantecato con grana stagionato 18 mesi

Boccoli di pasta fresca ai sapori di mare

Fracosta di manzo garonnese al rosmarino e cipollotto
Zucchine dorate

Sorbetto di mela verde al Calvados

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Roero Arneis docg

Colline novaresi doc "Nebbiolo"

Spumante brut Extra Dry Andreola

Moscato d'Asti docg

Tutto compreso € 65,00

Aggiungendo l'aperitivo + € 7,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, pizzette di sfoglia,
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
mozzarella in carrozza)