

## CERIMONIE A BUFFET

minimo 20 persone

## TRADITIONAL

**28 € a persona**

Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano

Bruschette classiche pomodoro e basilico

Bruschette al pesto e radicchio

Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia

Quiche lorraine

Pizza assortita

Focaccia assortita

Frittata di salumi

Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline

Cous cous profumato al curry con verdure croccanti

Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole

## PRIMO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET (a scelta tra)

Pennette alla norma con melanzane fritte e ricotta salata

Pennette al ragù bianco

## SECONDO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET

Arista al forno con patate e fagiolini

## VINI E ACQUA

Nero D'avola o Grecanico

Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
  - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
  - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
    - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
  - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
    - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
- Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

## CERIMONIE A BUFFET

minimo 20 persone

# EASY VILLAGE

**34 € a persona**

Affettati misti con gnocco fritto  
Insalata di mare con julienne di verdure  
Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano  
Bruschette classiche pomodoro e basilico  
Bruschette al pesto e radicchio  
Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia  
Quiche lorraine  
Pizza e focaccia assortita  
Frittata di salumi  
Voulevant con mousse di ricotta e prosciutto  
Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole  
Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline  
Panzerotti fritti e stik di mozzarella

## PRIMO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET (a scelta tra)

Millefoglie di pasta con ragù bianco di vitello  
Maccheroncini con speck e zucchine

## SECONDO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET

Arista al forno con patate e fagiolini

## VINI E ACQUA

Nero D'avola o Grecanico  
Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
  - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
  - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
    - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
  - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
    - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
- Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •

# CERIMONIE A BUFFET

minimo 20 persone

## TOP EVENT

**38 € a persona**

Polpettine di carne  
Verdure alla griglia  
Cascata di prosciutto crudo di Parma  
Affettati misti con gnocco fritto  
Bruschette al pesto e radicchio  
Insalata di mare con julienne di verdure  
Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano  
Bruschette classiche pomodoro e basilico  
Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia  
Quiche lorraine  
Frittata di salumi  
Pizza e focaccia assortita  
Tramezzini al salmone e tramezzini al tonno  
Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole  
Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline  
Cous cous profumato al curry con verdure croccanti

### PRIMO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET (a scelta tra)

Risotto ai frutti di mare – Risotto con speck e brie

### SECONDO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET (a scelta tra)

Fritto di calamari e gamberi con patatine fritte  
Medaglione di manzo al vino rosso con patate al forno

### VINI E ACQUA

Nero D'avola o Grecanico  
Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù. **Su richiesta Baby Menù 17 €** (Pennette al pomodoro e Hamburger con patatine) •
  - Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 18 € cad. •
- Bottiglie in **sostituzione** a quelle previste nel menù (a scelta tra): Chianti, Morellino, Falanghina o Roero Arneis **maggiorazione** di 5 € cad. •
  - **Torta di pasticceria** 5 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
    - Bottiglia di prosecco in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 18 € cad. •
  - Richiesta **caparra confirmatoria del 20%** da versare al momento della prenotazione •
    - Il numero dei partecipanti dovrà essere **confermato 2 giorni** prima dell'evento •
  - Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma **non daranno diritto ad alcuna riduzione** di prezzo •