

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

Vino bianco o rosso in abbinamento
Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù •
- Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 20 € cad. •
- Possibilità di cambio dei vini previsti previa valutazione di differenza di costo. •
- **Torta di pasticceria** 6 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
- Bottiglia di bollicine in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 20 € 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

Vino bianco o rosso in abbinamento
Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù •
- Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 20 € cad. •
- Possibilità di cambio dei vini previsti previa valutazione di differenza di costo. •
- **Torta di pasticceria** 6 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
- Bottiglia di bollicine in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 20 € 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

Vino bianco o rosso in abbinamento
Acqua naturale e frizzante

- Bambini sotto i 10 anni **sconto 50%** sul costo del menù •
- Il menù **comprende** una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie **extra** 20 € cad. •
- Possibilità di cambio dei vini previsti previa valutazione di differenza di costo. •
- **Torta di pasticceria** 6 € a persona. Per torta fornita dal cliente **servizio** 3 € a persona •
- Bottiglia di bollicine in **accompagnamento** alla torta di pasticceria 20 € 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 •