

Gentile _____

Ecco qui di seguito due proposte di menù per il tuo buffet fissato il giorno ____/____ alle ore ____:____.

Ricorda che nel locale **NON E' CONSENTITO CONSUMARE CIBI O BEVANDE PROPRI**. Gli spazi non sono concessi in esclusiva e lo spazio impegnato resterà a tua disposizione per almeno due ore e mezza a partire dall'orario di prenotazione. **Nel caso il rinfresco si protragga oltre le 23,00 fino alle 24,00 è richiesto un supplemento pari a 100,00 euro.** Oltre al buffet predisporremo tavoli e sedute per tutti gli ospiti. **L'UTILIZZO DEL CORTILE E' SUBORDINATO AD UNA PERMANENZA RISPETTOSA DEL DECORO DELLA CORTE E DEGLI ALTRI OSPITI. TI CHIEDIAMO PERTANTO DI EVITARE SCHIAMAZZI, CORI, ECC.**

Cocktail

Mini sfogliatine con mousse di verdure, di salmone, di formaggio, ecc.
Bruschette all'origano con pomodoro fresco, decorate con acciughe, con mozzarelline, con basilico
Barchette di indivia con gorgonzola, sedano e semi di papavero
Crostoni verdi di cetriolo con tonno e melograno
Finger food di roastbeef in salsa di senape
Sacchetti di patate croccanti
Crescentine con Mortadella Bologna igp
Prosecco doc Treviso e Pignoletto frizzante docg dei Colli bolognesi (1 bottiglia ogni 4 ospiti)
Acqua minerale naturale e gassata
Spritz Aperol (1 caraffa ogni 15 ospiti)
Cocktail analcolico (1 caraffa ogni 15 ospiti)

Prezzo per persona: € 28,00

ALLESTIMENTO:.....

Light Lunch

Mini sfogliatine con mousse di verdure, di salmone, di formaggio, ecc.
Crostoni con tonno affumicato e salsetta di agrumi
Finger food di carne marinata con rucola, riccioli di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi e glassa di aceto balsamico
Verdure grigliate con olio alle erbe aromatiche
Crescentine con Prosciutto di Parma dop stagionato 20 mesi, Mortadella Bologna igp, Carrè all'arancia
Assaggio di Tortelloni di ricotta con pomodorino e scalogno (o altro primo da concordare)
Dadolata di frutta fresca
Bicchierini dolci a base di crema, tiramisù, panna cotta, ecc.
Caffè

Acqua minerale

Prosecco doc Treviso e Pignoletto frizzante docg dei Colli bolognesi
(1 bottiglia ogni 4 ospiti)

Prezzo per persona: € 36,00

ALLESTIMENTO:.....

Numero degli ospiti paganti: _____ Acconto € _____ (_____).

Ricorda di comunicarci il numero degli ospiti definitivo almeno due giorni prima dell'evento.

Possiamo servire prodotti per celiaci, vegani e intolleranti, purché preventivamente informati.

Ogni richiesta fatta al momento sarà addebitata in aggiunta a quanto concordato.

Si potrà pagare con carte di credito (Visa, Master Card, American Express) Satispay e bancomat.

Segnalaci qui i tuoi recapiti nel caso dovessimo contattarti:

e-mail _____ @ _____ Cell. _____