

NOME E COGNOME _____ TEL _____

DATA EVENTO _____ ORARIO _____ NUMERO OSPITI _____ ACCONTO _____

MENU' TOP: 46 euro a persona

APERITIVO A BUFFET CON:

Prosecco di Treviso doc (1 bottiglia ogni 6 ospiti)
Spritz Aperol (1 caraffa ogni 15 ospiti)
Cocktail analcolico alla frutta (1 caraffa ogni 15 ospiti)
Mini sfogliatine con mousse di verdure, di salmone, di tonno, ecc.
Saccottini di bresaola con robiola ed erba cipollina
Crescentine e pane con Prosciutto di Parma dop stagionato 20 mesi,
Mortadella Bologna igp, Carrè all'arancia

SERVITO AL TAVOLO:

Lasagne alla bolognese (o altro primo)
Spiedini di frutta fresca decorati al cioccolato
Torta di pasticceria CON DEGUSTAZIONE di Prosecco di Valdobbiadene docg
Caffè
Acqua minerale in vetro, naturale e gassata
Vini doc e docg bio dei Colli bolognesi (1 bottiglia ogni 4 ospiti)

NOTE IMPORTANTI:

- o Lo spazio sarà riservato per circa tre ore.
- o Possiamo prevedere menù ad hoc per celiaci, vegetariani o ospiti con particolari esigenze alimentari.
- o Nel locale non è consentito consumare cibi o bevande provenienti dall'esterno. Se desiderate portare una torta (purchè provenga da una pasticceria) verrà addebitato 1,50 euro a persona per il servizio.
- o Le sale non sono concesse in esclusiva, se non per un numero di ospiti commisurato alla loro capienza.
- o Il locale chiude alle ore 23:00. E' possibile festeggiare fino alle 24:00 con un sovrapprezzo di euro 100,00.
- o Nel locale ci sono altri ospiti: si raccomanda di tenere un atteggiamento adeguato! 😊
- o Per la prenotazione è richiesto un acconto di 100 euro