

MENU' LAUREE

In uno degli angoli più incantevoli di Bologna ospitiamo aperitivi, brunch, apericena, cocktail per celebrare i momenti importanti della vita dei nostri ospiti. Siamo in Corte Isolani a Bologna e raccogliamo i sorrisi e la soddisfazione dei nostri clienti da oltre 15 anni.

Alcuni esempi di menù, tarati su situazioni e budget differenti:

- **“MENU' APERITIVO VELOCE” a 15 euro a persona**
Selezione di Salumi e formaggi con pane e crescentine (2 taglieri ogni 4 ospiti)
Prosecco di Treviso doc Cantina Follo (1 bottiglia ogni 4 ospiti)
Acqua minerale naturale e gassata
- **“MENU' “FINGER FOOD” a 20 euro a persona**
Crostini misti a base di carne, pesce, formaggio
Bruschettine all'origano con pomodoro fresco e basilico
Bocconcini di patate arrosto e pancetta ripassate in forno
Spizzichelle assortite
Spiedino tricolore con zucchina fresca, pomodoro e mozzarelline- 1 a testa
Paninetti colorati - 2 a testa
Acqua minerale, Prosecco di Treviso doc Cantina Follo (1 bottiglia ogni 4 ospiti)
- **“MENU' COCKTAIL” a 28 euro a persona**
Mini sfogliatine arcobaleno
Bruschettine all'origano con pomodoro fresco e feta, con pomodoro fresco e basilico
Saccottini di bresaola con robiola ed erba cipollina
Coppetta di roastbeef con foglie di parmigiano reggiano dop stagionato 24 mesi e glassa di aceto balsamico
Sacchetto di patate arrosto croccanti - (si può sostituire con mini panzerottini)
Crescentine con Mortadella Bologna igp
Acqua minerale
Spritz Aperol - 1 caraffa ogni 8 ospiti
Prosecco di Treviso doc - 1 bottiglia ogni 4
- **“MENU BRUNCH O APERICENA” a 38 euro a persona**
Mini sfogliatine arcobaleno
Rotolini di salmone con robiola, olive e pomodorini
Crostini sfiziosi
Coppetta di roastbeef con foglie di parmigiano reggiano dop stagionato 24 mesi e glassa di aceto balsamico
Sacchetto di verdure pastellate - 1 a testa (si può sostituire con patate arrosto croccanti)
Crescentine con Prosciutto di Parma dop 20 mesi, Carrè all'arancia, Salame di Felino
Assaggio di lasagne alla bolognese - porzione da gr. 150 a persona
Macedonia di frutta fresca
Caffè
Acqua minerale
Prosecco di Valdobbiadene doc o Pignoletto frizzante doc bio dei Colli bolognesi - 1 bottiglia ogni 4



MENU' TOP a 50,00 euro per persona:

Aperitivo di benvenuto con Prosecco di Treviso doc (1 bottiglia ogni 6 ospiti),
Spritz con Aperol (1 caraffa ogni 8 ospiti), Cocktail analcolico (1 caraffa ogni 8 ospiti).

Antipasti misti:

Minisfogliatine arcobaleno

Saccottini di bresaola con robiola ed erba cipollina

Crostini tricolore, con cetriolo, salmone e melagrana

Roselline di Prosciutto di Parma e fichi freschi (o melone)

Selezione di formaggi con frutta

Crescentine con Mortadella Bologna igp, Carrè all'arancia, Salame di Felino igp

Lasagne alla bolognese

Spiedini di frutta fresca

Torta di pasticceria con degustazione di Prosecco di Valdobbiadene docg;

Caffè

Acqua minerale naturale e gassata; Vini doc e docg dei Colli bolognesi (1 bottiglia ogni 4 ospiti)

NOTE IMPORTANTI:

E' possibile prevedere menù per ospiti **celiaci** (siamo un locale certificato AIC) o con particolari esigenze alimentari.

Se portate la **torta dall'esterno** (da una pasticceria) applichiamo un sovrapprezzo di 1,50 euro a persona per il servizio.

Se ordinate a noi una torta (ci serviamo dalla *pasticceria Laganà*, storica pasticceria di Bologna) considerate un prezzo di 45 euro al kg (generalmente 1 etto di torta corrisponde ad una porzione).

E' possibile fare integrazioni ad ogni menù.

IL CORTILE E LE SALE NON SONO AD USO ESCLUSIVO. Si può prenotare una sala o tutto il cortile e riservarla solo per i propri ospiti con un sovrapprezzo da concordare (in base al numero delle persone, agli orari indicati, al menù scelto).

Il numero degli ospiti dovrà essere confermato almeno 3 giorni prima dell'evento.

Per prenotare è necessario un acconto di 200 euro. Vi si può provvedere anche con un bonifico.

Per ogni informazione aggiuntiva potete contattare Silvia all'indirizzo mail silvia@ilcaffedellacorte.it

PRENOTAZIONE DEL _____ ORE _____ NUMERO OSPITI _____

NOME _____

TELEFONO _____

E-MAIL _____

ACCONTO _____

Bologna, _____ Firma _____