

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

Alcune proposte, tarate su situazioni e budget differenti:

○ **“MENU' FINGER FOOD” a 38 euro per 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
Barchette di indivia con mousse di gorgonzola e salsa di fragole all'aceto balsamico
Rotolini di zucchine con ricotta, menta e semi di papavero
Paninetti assortiti e colorati
Spiedini di formaggio e frutta

Pasticceria mignon assortita
Dadolata di frutta fresca
Bicchierini dolci assortiti
Caffè

Acqua minerale naturale e gassata
Cocktail analcolico alla frutta
Prosecco dio Valdobbiadene docg Cantina Bortolomiol (1 bottiglia ogni 3 ospiti)

“MENU' COCKTAIL” a 50 euro

Minisfogliatine colorate
Finger food di Prosciutto di Parma dop e melone (o fichi, a secondo della stagione)
Bocconcini di patate arrosto e pancetta ripassate in forno
Tartine con base di cetriolo, salmone fumè e chicchi di melagrano
Rotolini di melanzane tiepide con pomodoro e formaggio
Selezione di formaggi dop accompagnati da focaccia, pane, grissini al sesamo e semi di lino
Crescentine con Mortadella Bologna, Carrè stagionato alla buccia di arancia, Salame di Felino

Assaggio di lasagna alla bolognese

Spiedini di frutta fresca
Torta di pasticceria fresca con degustazione di Prosecco di Valdobbiadene docg
Caffè

Acqua minerale naturale e gassata
Vini: Pignoletto frizzante docg bio dei Colli bolognesi e Rosso Bologna doc dei Colli bolognesi (complessivamente 1 bottiglia ogni 3 ospiti)

○

○ **“MENU’ TOP” A 65 euro a persona:**

Aperitivo di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene docg (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

Roselline di Prosciutto di Parma e fichi freschi (o melone, a seconda della stagione)

Selezione di formaggi dop accompagnati da focaccia, pane, grissini al sesamo e semi di lino

Coppetta di roastbeef di sottofesa con insalatina verde, foglie di parmigiano reggiano, glassa all’aceto balsamico

Verdure alla griglia in cestina di pane carasau

Bis di primi: Maltagliati alle verdure e lasagna alla bolognese

Dessert:

Spiedini di frutta fresca

Torta di pasticceria con degustazione di Franciacorta Satèn docg Cantina Lantieri de Paratico Caffè

Amari a richiesta

Acqua minerale naturale e gassata

Vino Pinot Grigio Collio doc Cantina Polencic e Sangiovese Sassetto doc Cantina Villabagnolo (complessivamente 1 bottiglia ogni 3 ospiti)

NOTE IMPORTANTI:

E' possibile preparare menù per ospiti **celiaci** 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.

E' possibile fare integrazioni e modifiche ad ogni menù.

PER LA LOCATION VIENE APPLICATO UN SOVRAPPREZZO che varia a seconda del numero degli ospiti, del menù scelto, del tempo del servizio stimato. Nel prezzo della location sono inclusi: la disponibilità di una sala in esclusiva in caso di pioggia, il costo del tovagliato in cotone di colore banco, e il noleggio dei tavoli (tondi, quadrati o rettangolari).

Per prenotare è necessario un acconto pari al costo della location.

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 _____