



Menù Rinfresco

AUTUNNO/INVERNO

Menù

Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol
Cocktail di frutta analcolico

Tramezzini con salmone affumicato, robiola e rucola
Vol-au-vent con gamberi in salsa rosa
Bruschetta con alici marinate, arance e finocchi

Prosciutto crudo San Daniele, pancetta arrotolata,
salame "Marco d'Oggiono"
Bignè con speck, brie e cetriolini sott'aceto
Focaccia morbida al rosmarino farcita
con prosciutto cotto Gran Biscotto e maionese
Pizze margherita tagliate a spicchi
Chips di zucchine e patate fritte

Risotto con salsiccia, zucca e aceto balsamico
oppure
Paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Frutti di bosco con gelato in cialda croccante
Torta o dessert della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 50,00

A PERSONA (VINI ESCLUSI)

INFORMAZIONI UTILI

PROPOSTA DI MENÙ PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI

È possibile personalizzare l'evento con un abbinamento vini selezionati dalla nostra cantina, a € 5 a persona (1 bottiglia ogni 3 persone), oppure scegliendo liberamente dalla nostra carta dei vini (servizio al consumo).

Menù alla carta dedicato ai bambini.

Stampa personalizzata del menù per ogni tavolo.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato almeno 3 giorni prima dell'evento.

La prenotazione sarà considerata confermata solo al ricevimento della caparra.

Vi ricordiamo che il rilascio della sala è previsto entro le ore 16:30.

