

Menù Robinia



Antipasti:

- Assaggio di due antipasti freddi di benvenuto a seconda della stagionalità
- Tagliere di affettati misti di nostra produzione e di aziende agricole Lombarde con frittelle alle erbe aromatiche dell'orto.
- Tagliere misto della casa con tre assaggi di prodotti della nostra azienda agricola.
- Ricottine salate di nostra produzione.

Due primi piatti:

- Risotto.
 - Pasta fresca di nostra produzione.
- Le nostre proposte di primi piatti variano in base alla stagionalità e ai prodotti che il nostro orto ci offre.

Un secondo con contorno:

- Un secondo di carne realizzato con materia prima selezionata dal nostro allevamento o da altre aziende agricole lombarde, accompagnato da un contorno di verdure secondo stagionalità.

Torta da cerimonia a scelta tra:

- Crostatina di frutta fresca o Torta chantilly con frutta o con cioccolato.

Bevande:

- Acqua naturale e acqua frizzante microfiltrata,
- 1 bottiglia di vino ogni 4 persone prodotto da Azienda Agricola Bosco Longhino, caffè.

ADULTI 46€
20€ PER I BAMBINI FINO A 11 ANNI.

Menù Castagno



Antipasti:

- Assaggio di due antipasti freddi di benvenuto a seconda della stagionalità
- Tagliere di affettati misti di nostra produzione e di aziende agricole Lombarde con frittelle alle erbe aromatiche dell'orto.
- Tagliere misto della casa con tre assaggi di prodotti della nostra azienda agricola.
- Ricottine salate di nostra produzione.

Due primi piatti:

- Risotto.
 - Pasta fresca di nostra produzione.
- Le nostre proposte di primi piatti variano in base alla stagionalità e ai prodotti che il nostro orto ci offre.

Un secondo con contorno:

- Un secondo di carne realizzato con materia prima selezionata dal nostro allevamento o da altre aziende agricole lombarde, accompagnato da un contorno di verdure secondo stagionalità.

Selezione di formaggi:

- Accompagnati da miele e confetture di nostra produzione.

Torta da cerimonia a scelta tra:

- Crostata di frutta fresca o Torta chantilly con frutta o con cioccolato.

Bevande:

- Acqua naturale e acqua frizzante microfiltrata,
- 1 bottiglia di vino ogni 4 persone prodotto da Azienda Agricola Bosco Longhino, caffè.

**ADULTI 50€
20€ PER I BAMBINI FINO A 11 ANNI.**

Se non bastasse...



- Torta da cerimonia a scelta tra crostata di frutta fresca o torta chantilly con frutta o al cioccolato, 25€/kg.
Torta solo frutti di bosco 28 €/kg.
 - Selezione di formaggi serviti con miele e confetture di nostra produzione 6€ a persona.
 - Angolo friggitoria: olive all'ascolana, mozzarelline filanti, crocchette di patate 4 € a persona.
 - Arrosticini di pollo e maiale 3 € a persona.
 - Arrosticini di pecora 4 € a persona
(in sostituzione agli arrosticini di pollo e maiale del buffet salvia 2,00€).
 - Macedonia di frutta 5 € a persona.
 - Sorbetto al limone 3,50 € a persona.
 - Coppa gelato 3,50 € a persona.
 - Fontana di cioccolato con frutta fresca (per 20 persone) 80€.
- Portate in aggiunta: -Primi piatti (a scelta fra le proposte di risotto e pasta fresca della stagione) 8,50 € a persona.
- Secondi di carne a scelta fra grigliata mista (diavoletti di pollo, salsiccia, costine e braciole di maiale), tagliata di manzo servita con rucola, scaglie di grana e glassa all'aceto balsamico, arrosto ripieno secondo stagionalità, 12,00€ a persona, servito con contorno di verdure secondo stagionalità.
 - Pacchetto cocktail: 10 consumazioni incluse a scelta tra spritz, negroni, gin lemon 65 € anziché 80 €.
 - Pacchetto amari: 10 consumazioni incluse a scelta tra Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Limoncello e Sambuca 30 € anziché 35 €.
 - Pacchetto birra: 10 consumazioni incluse a scelta tra Menabrea Bionda o Rossa media 40€ anziché 45 €, piccola 30 € anziché 35€.
 - Pacchetto grappa: 10 consumazioni incluse a scelta tra barricata, morbida, secca 40€ anziché 45 €.
 - Pacchetto vino dell'azienda Agricola Bosco Longhino (PV) 5 bottiglie 60€ anziché 70€
 - 10 bottiglie 120€ anziché 140€

Informazioni e condizioni di prenotazione per cerimonie, buffet e matrimoni.



Menù

-I menù delle cerimonie vengono concordati insieme secondo le proposte stagionali e la scelta deve essere effettuata e comunicata entro dieci giorni dalla data dell'evento.

Servizio

-Il servizio ha una durata di 3 ore e mezza conteggiando come orario di inizio l'orario pattuito per la prenotazione; si richiede in ogni caso di liberare la sala entro le 16:15 (servizio del pranzo) ed entro le 23:30 (servizio della cena).

Acconto

-In fase di prenotazione viene richiesto un acconto del 10% del totale. L'acconto non è rimborsabile.

Numero definitivo:

-Il numero definitivo degli ospiti con specifica indicazione sul numero di adulti e bambini, eventuali intolleranze alimentari, eventuali regimi alimentari (vegetariani, vegani, etc..) è da comunicare almeno 15 giorni prima della data dell'evento.

Tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento.