

# Buffet Rosmarino



## *Antipasti:*

-Antipasti freddi dello Chef a seconda della stagionalità.

-Dal forno:

Tranci di pizza casereccia, tranci di focaccia con verdure,  
torta di pasta alla carbonara, gâteaux di patate con cime di  
rapa e scamorza affumicata.

-Dalla friggitrice:

verdure in pastella soffiata, polpettine di carne.

-Dall'orto:

Verdure grigliate, terrina in agrodolce.

## *Un primo piatto a scelta tra:*

-Risotto o 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.

## *Torta da cerimonia a scelta tra:*

-Crostata di frutta fresca o torta chantilly con frutta o al  
cioccolato.

## *Bevande:*

-Acqua naturale e acqua frizzante microfiltrata.

-1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Azienda Agricola Bosco  
Longhino, Oltrepò Pavese.

-Caffè

**33 € ADULTI.**

**18 € BAMBINI FINO 11 ANNI**

# Buffet Salvia *Antipasti:*



- Antipasti freddi dello Chef a seconda della stagionalità.
- Nervetti della tradizione alla milanese.  
Ricottine salate di nostra produzione.
- Tagliere di affettati misti di nostra produzione e di altre aziende agricole Lombarde.
- Dal forno:  
Tranci di pizza casereccia, tranci di focaccia con verdure.
- Dalla friggitrice:  
polpettine di carne, frittelle alle erbe aromatiche.
- Dall'orto:  
Verdure grigliate, terrina in agrodolce.
- Arrosticini di pollo e maiale.

## *Un primo piatto a scelta tra:*

- Risotto o 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.

## *Torta da cerimonia a scelta tra:*

- Crostata di frutta fresca o torta chantilly con frutta o al cioccolato.

## *Bevande:*

- Acqua naturale e acqua frizzante microfiltrata.
- 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Azienda Agricola Bosco Longhino, Oltrepò Pavese.
- Caffè

**38 € ADULTI.**

**18 € BAMBINI FINO 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 bracioline 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; fino ad un massimo delle 23.30 (orario di chiusura dal mercoledì al sabato).

Per quanto riguarda i servizi della domenica pomeriggio il primo orario disponibile per accedere in sala è le 17.30 fino al nostro orario di chiusura delle 21.

## *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