



BUFFET CERIMONIE 2027 MENÙ ROSMARINO



ANTIPASTI

- ANTIPASTI FREDDI DELLO CHEF
A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ.
- TRINCI DI PIZZA CASERECCIA
- TRINCI DI FOCACCIA CON VERDURE,
- TORTA DI PASTA ALLA CARBONARA,
- GÂTEAUX DI PATATE CON CIME DI
RAPA E SCAMORZA AFFUMICATA.
- VERDURE IN PASTELLA SOFFIATA
- POLPETTINE DI CARNE
- VERDURE GRIGLIATE E IN AGRODOLCE.

UN PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI :

A SCELTA TRA:

- 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.



BUFFET CERIMONIE 2027 MENÙ ROSMARINO

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA
TRA:

- CROSTATA DI FRUTTA FRESCA
- CHANTILLY CON DECORAZIONI DI FRUTTA
- CHANTILLY CON DECORAZIONI DI CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1 BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 4 PERSONE, CAFFÈ.

38€ A PERSONA
20€ MENÙ BAMBINI 3-10
ANNI
0-3 ANNI 5€ COPERTO



BUFFET CERIMONIE 2027 MENÙ SALVIA



ANTIPASTI:

- ANTIPASTI FREDDI DELLO CHEF A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ.
- RICOTTINE SALATE DI NOSTRA PRODUZIONE.
- TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI DI NOSTRA PRODUZIONE E DI ALTRE AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE CON POLPETTINE DI CARNE E FRITTELLE ALLE ERBE AROMATICHE.
- TRANCI DI PIZZA CASERECCIA,
- TRANCI DI FOCACCIA CON VERDURE.
- VERDURE GRIGLIATE, E IN AGRODOLCE.
- ARROSTICINI DI POLLO E MAIALE.

UN PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI :

A SCELTA TRA:

- 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.



BUFFET CERIMONIE 2027 MENÙ SALVIA

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA
TRA:

- CROSTATA DI FRUTTA FRESCA
- CHANTILLY CON DECORAZIONI DI FRUTTA
- CHANTILLY CON DECORAZIONI DI CIOCCOLATO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE, 1 BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 4 PERSONE, CAFFÈ.

45 € ADULTI
20€ BAMBINI 3-10 ANNI
0-3 ANNI 5€ COPERTO



PERSONALIZZAZIONI E AGGIUNTE AL MENÙ

TORTA DA CERIMONIA A SCELTA TRA CROSTATA DI FRUTTA FRESCA O TORTA CHANTILLY CON FRUTTA O AL CIOCCOLATO, 28€/KG, SOLO FRUTTI DI BOSCO 30€/KG.

NEL CASO DI TORTA PORTATA DALLA PASTICCERIA CON APPOSITA MANLEVA C'È UN SERVIZIO TAGLIO TORTA DI 2€ A PERSONA.

-SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON MIELE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE 6€ A PERSONA.

ANGOLO FRIGGITORIA:
OLIVE ALL'ASCOLANA, MOZZARELLINE FILANTI, CROCCHETTE DI PATATE 5 € A PERSONA.

ARROSTICINI DI POLLO E MAIALE 3 € A PERSONA.

ARROSTICINI DI PECORA 4 € A PERSONA

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 (5 KG DI FRUTTA) 100€.



INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE .

MENÙ:

-I MENÙ DELLE CERIMONIE VENGONO
CONCORDATI INSIEME IN PRESENZA O VIA
EMAIL 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
LE SALE ENTRO LE 23:15
(DAL MERCOLEDI AL SABATO).
PERI SERVIZI DELLA DOMENICA POMERIGGIO
IL PRIMO ORARIO
DISPONIBILE PER ACCEDERE IN SALA È DALLE 17.30
FINO AL NOSTRO ORARIO DI CHIUSURA
DELLE 21.00



INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

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.