

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.
- 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.
- Dalla griglia:
mini tomini serviti con miele e noci, arrostiticini 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.
 - 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; 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; in caso di annullamento.

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