

MENU' EVENTI

5 PORTATE

Valido da Aprile a Giugno

Carpaccio di Fassone Piemontese
cotto a bassa temperatura,
salsa tonnata, capperi

Formaggino con caglio naturale,
confettura e misticanza

Sfoglia con verdure dell'orto

Salame di suino Nero di Parma
allevato allo stato brado

PRIMO A SCELTA

Riso Carnaroli,
asparagi e Raspadura

o

Mezzo pacchero trafilato al bronzo,
ragù bianco glassato di Bue Piemontese

SECONDO

Maialino Nero Parmense laccato al miele,
crema di patate, primizie dall' orto

TORTA DELLA RICORRENZA

Crostata di frutta fresca

Spumanti

Caffè

Acqua e coperto

€ 55,00/persona, **bibite e Vini inclusi**
Acqua e coperto _€ 0.00

Vini

Cornellino bianco, Az. Agr. Le Corne
Bollè spumante extra dry – 100% glera - Andreola

Cornellino rosso, Az. Agr. Le Corne

Bollicine

Pinot Nero extra dry martinotti – 100 % Pinot nero - Az.Agr. Manuelina
Pinot Nero extra dry martinotti Rosè – 100 % Pinot nero - Az.Agr. Manuelina

Le torte realizzabili in sostituzione della proposta in menù

_€ 4,00/persona (min. 8 pax)

Chantilly, Chantilly con fragole nella crema,
Meringata con gocce di cioccolato, Desirè, S. Honorè

Il menù comprende:

Bibite e acqua

Vini 1 bott. ogni 3

Spumanti

Centrotavola

Stampa del menù

Tavolo bomboniere

Menù per celiaci, vegetariani e intolleranti

Animazione bimbi dalle 14.30 alle 17.00

Menù bambini

Antipasto con prosciutto, salame e formaggio

Pasta corta con:

- Ragù Tradizionale
 - Pomodoro
 - All'olio

Hamburger con carne di Fassone Piemontese

Patate al forno

Torta da cerimonia

€ 30,00

*Le proposte piatti possono subire modifiche anche all' ultimo momento,
in base alla disponibilità e freschezza delle materie prime*

**Al fine di poter garantire la qualità della materia prima, prodotta dalla nostra azienda agricola,
in alcune preparazioni utilizziamo prodotti decongelati*

Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti

Prenotazioni:

*Per convalidare la prenotazione è richiesto un contatto via mail al fine di poter realizzare una
scheda dedicata al Vostro evento da poter condividere con Voi e con il nostro staff:*

Tel. 039/623735 – info@fondobrugarolo.it