

FONDOBRUGAROLO

L' Aperitivo

Servito a tavola



Antipasti

Selezione di salumi

Giardiniera di verdure

Degustazione formaggi e confettura

Reale tonnato

Strudel di verdure

Cocotte di polenta e baccalà

Mini hamburger di fassona

Cotechino, crema di patate tartufata

Calice di bollicine in abbinamento

Torta di pasticceria

Caffè

€ 45/persona, iva inclusa

Vini e spumanti alla carta

FONDObRUGAROLO

Note:

Minimo richiesto di 20 ospiti
Predisposta seduta per ogni ospite
Disponibilità sala dalle 19.00 alle 21.30

Incluso nei menu

Il menù descritto
Acqua e coperto
Stampa menu su cartoncino in bianco e nero
Centrotavola con piante di stagione e candele

Torte comprese nel menù

Chantilly, Chantilly con fragole nella crema
Crostate di frutta fresca
Meringata con gocce di cioccolato
Desirè, S. Honorè
Red Velvet
Cheese Cake

Vini alla buvette

Da concordare etichette vini e spumanti che verranno serviti alla buvette.

Per arricchire il menù

(da concordare in fase di prenotazione)

Candy bar

DUNATS E MINIDUNATS (a partire da € 3 cad.)
BISCOTTI PERSONALIZZATI CON STAMPE ALIMENTARI (a partire da € 2,5 cad.)
CUPCAKES (a partire da € 5/cad.)
CAKESICLES torte monoporzione a forma di gelato (a partire da € 6/cad.)

Torte Extra:

*DRIP CAKE (torte con colata di cioccolato)
*CREAM TART (due strati di pasta frolla + crema, ideale per forme con lettere, numeri, ...)
*NAKED CAKE (torta nuda a piani)
*CAKE DESIGN (torte interamente rivestite in pasta di zucchero, personalizzabili al 100%)
* *prezzi a seconda delle quantità (a partire da € 5/persona)*