

Ricorrenze

Solo su prenotazione

Green Pass obbligatorio

Disposizione su tavoli da 6 persone
se non conviventi

*I piatti proposti potranno subire variazioni in
funzione della stagionalità e disponibilità dei
prodotti della nostra azienda agricola che nel
mese di Aprile riuscirà a definire le portate*

Pranzo 12.30 - 17.00

orari differenti da accordare

Contatti:

039/623735 - 039/6022104
info@fondobrugarolo.it

Menu Maggio



Selezione di salumi
Giardiniera di verdure
Tortino con primizie dell' orto

Tartare di manzo,
asparagi marinati al limone,
maionese alla senape

Calice di bollicine in abbinamento

*

Mezzo pacchero,
ragù di manzo glassato,
punte di asparagi rosa croccanti

*

Manzo cotto a 95°,
fondo bianco di cottura,
verdure dall' orto

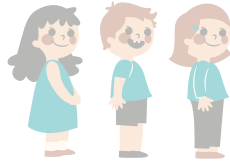
*

Torta della ricorrenza
Spumanti

70 €/persona

acqua, caffè e distillati inclusi
vini compresi

Menu Bimbi



Prosciutto cotto

Salame nostrano

Giardiniera di verdure

salumi della nostra azienda agricola

*

Pasta corta al ragù tradizionale

pomodoro o bianca

*

Torta della ricorrenza

25 €/bimbo

acqua e coperto compresi

30 €/bimbo

*in caso di aggiunta secondo piatto di
carne con contorno di verdure*

Informazioni

Menù Ricorrenze

IL MENÙ COMPRENDE

Coperto, bibite e acqua
Torta e spumanti
Vini in bottiglia (1 ogni 3 persone)
Centrotavola con piante grasse
Stampa del menu per ogni ospite
Stampa del segnatavolo
Menù per celiaci, vegetariani e intolleranti
Angolo o tavolo per esposizione bomboniere

VINI INCLUSI

Etichette selezione Fondo Brugarolo:
Riesling OP DOC - Rosso OP IGT

Spumanti:
Pinot Nero extra dry martinotti
Moscato IGT Elicriso
Az.Agr. Manuelina

LE TORTE REALIZZABILI (MIN.10 prs)

Chantilly semplice o con fragole o cioccolato nella crema,
Meringata con gocce di cioccolato o meringata semplice,
Sacher, Cheese Cake