

Ricorrenze

Servizio pomeridiano dalle 17.00



Welcome

Servizio a passaggio

Pinot nero rosato

Az. Agr. Manuelina (1 bott. ogni 7 persone)

Analcolico alla frutta in caraffa

Acqua minerale

I finger

Mini Burger di fassona

Riso integrale con verdure croccanti

Servito a tavola

Antipasti

Selezione di salumi e giardiniera

az.agr. Colombi

Reale di manzo,

salsa tonnata, capperi

az.agr. Colombi

Strudel di verdure,

salsa di pomodoro integrale

az.agr. Colombi

Primo piatto *(1 a scelta)*

Riso con pesto di aromi freschi e caprino

Riso con porri, guancialetto croccante

Riso bietola e timo al limone

Riso carnaroli al prosecco e profumo di tartufo

Pasta fresca con ragù di manzo glassato

Pasta fresca al ragu del fondatore e porcini

Pasta fresca con mirtillo e funghi

Mezzo pacchero, melanzana alla brace, pomodorini e battuta di mandorle

FONDO BRUGAROLO

Torta per la ricorrenza

Le torte realizzabili

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

Spumanti

(1 bott. ogni 7 persone)

Pinot Nero D.O.C. - metodo martinotti, Az. Agr. Manuelina
Moscato V.S.Q., Az. Agr. Bosco Longhino

Caffè

Menù bimbi:

Analcolico alla frutta in caraffa
Antipasto con prosciutto cotto,
salame e formaggio
Pasta al Ragù tradizionale o al pomodoro
Torta per la ricorrenza
€ 25,00/bimbo – 3/9 anni

Costi a persona

€ 45,00/pax, vini extra esclusi

Per vini extra si intendono tutti i vini non inclusi nel menu sopra descritto (es: vini rossi)

€ 52,00/pax, vini extra inclusi
(1 bottiglia ogni 3 persone)

Etichetta Fondo Brugarolo
RIESLING OP DOC, az. Agr. Manuelina - ROSSO OP IGT, Az. Agr. Manuelina

Extra:

Selezione di Formaggi e confetture

Frutta e dolci in centro tavola

Proposta vini personalizzata

Note

Servizio pensato per arrivo ospiti previsto dalle 17.00 in poi
Minimo richiesto di 30 adulti

Disponibilità sala riservata per 3 ore
(extra time €80,00/ora a partire da 30' oltre l'orario concordato)

Nella proposta con vini esclusi sarà
possibile scegliere gli stessi dalla nostra carta vini
I liquori non sono compresi

Compresi nel menu:

Predisposta seduta per ogni ospite
Allestimento bomboniere
Allestimento confetti (portati del cliente)
Stampe a tema personalizzate (menu, buvette, buffet)

Per arricchire il menù

(da concordare in fase di prenotazione)

STAMPA TAG CONFETTI, TABLEAU A TEMA, SEGNATAVOLO
_a partire da €50,00

ANIMAZIONE DEDICATA

1 animatore_€ 150,00 + iva (max 12 bimbi)
2 animatori_€ 250,00 + iva (fino a 25 bimbi)

SERVIZIO PALLONCINI

es. centrotavola, mongolfiera confetti, palloncini ingesso, arco palloncini, ...
Prezzo a seconda delle esigenze

Torte

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

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)*

FONDOPRUGAROLO

Candy bar

DUNATS E MINIDUNATS_a partire da € 3 cad.

BISCOTTI PERSONALIZZATI CON STAMPE ALIMENTARI_a partire da € 3 cad.

CUPCAKES_a partire da € 5/cad.

CAKESICLES torte monoporzione a forma di gelato_a partire da € 6/cad.

Esempio candy bar :

6 cupcakes a tema + 6 cakesicles a tema + 10 Minidonuts a tema +

30 biscotti a tema impacchettati singolarmente_ € 220,00 (compreso sacchetti, allestimento e contenitori)

Buffet di confetti

4 kg di confetti misti/sacchetti, contenitori, stampe_€ 220,00

Buffet di cioccolato

cioccolato, cioccolatini, paste secche al cioccolato,

bigné al cioccolato, praline,_€ 300,00 (compreso sacchetti, allestimento e contenitori)

Bomboniere

Richiedi listino prodotti agricoli

Corner bar

Distillati o cocktails

Up grade vini

Su richiesta proposta vini dalla nostra carta

Etichette Cà del Bosco_€ 15/pax

Etichette Francia_€ 15/pax

Buffet di dolci_€ 8,00/pax

Pasticceria da forno (*torta di mele, miele e cannella, crostata alla confettura, torta di carote e amaretti*)

Piccoli dolci al cucchiaio (*mousse al cioccolato, tiramisù, crema catalana*)

Tisana e paste secche_€ 6,00/pax

Pagamenti

Si richiede sempre un acconto a titolo di caparra confirmatoria,

il saldo sommato ad eventuali costi extra verrà richiesto a termine evento

tramite contanti, carta di credito/bancomat, bonifico bancario