

FONDOBRUGAROLO

MENU PRANZO

RICORRENZE

Servito

Piccola sfiziosità e calice di bollicine

*

La nostra giardiniera

Selezione di salumi in centrotavola

Tortino di verdure, fondue e guanciaie croccante

Mezzo pacchero, asparagi, salsiccia dolce

Carpaccio di manzo arrosto alla California,
verdure dall' orto

*

Pre-dessert

Torta della ricorrenza

Spumanti

Caffè

Distillati

75 €/persona (vino escluso)

80 €/persona (vino incluso)

Calice di bollicine e spumante compresi in menu

VINI

1 bott. ogni 4 persone

Private label Fondo Brugarolo rosso e bianco

FONDOBRUGAROLO

MENU PRANZO/SERALE

RICORRENZE

a Buffet

Selezione di salumi e giardiniera

4 tipologie di stagionati di carne

Selezione di formaggi, confettura e mostarda

3 tipologie di antipasti a base di formaggi

Finger food

4 tipologie di antipasti ispirati alla stagione

Calice di bollicine e analcolico in accompagnamento

*

Servito a tavola

Riso carnaroli, bietola, timo al limone

Torta per la ricorrenza

Spumanti

Caffè

€ 65,00/pax, vini inclusi

€ 70,00/pax (aggiunta di 1 primo piatto di pasta)

VINI

1 bott. ogni 2 persone

Private label Fondo Brugarolo rosso e bianco

Sarà possibile richiedere la buvette con 4 etichette vino a partire da € 12/pax

FONDOBRUGAROLO

MENU BAMBINI

Selezione dei nostri salumi

Lasagnetta al forno con ragù di carne

Gelato con frutta fresca

Torta della ricorrenza

30 €/bimbo, *bibite incluse*

40 €/bimbo *con aggiunta secondo piatto, bibite incluse*

NB: i bambini potranno avere gli stessi piatti proposti per gli adulti

LE TORTE REALIZZABILI (MIN.10 prs)

Inclusa scritta o dedica personalizzata

Chantilly semplice o con fragole o cioccolato nella crema,

Meringata con gocce di cioccolato o meringata semplice,

Sacher, Cheese Cake, Crostata di frutta fresca

FONDOBRUGAROLO

NOTE

Tovagliato stile lino, color grigio chiaro

Centrotavola con piante grasse o piante aromatiche

Stampa menu, segnatavolo, segnaposto

Angolo per esposizione bomboniere/regali

Tavolo e contenitori per i Vs confetti

Vini in bottiglia selezione privata

Menù per celiaci, vegetariani e intolleranti

Menù a buffet serale valido per gruppi da min.20 pax

EXTRA

_Buffet di confetti completo

(confetti, contenitori, sacchetti in carta kraft – 3 Kg € 90 - 5 kg € 150)

_Sweet table

(dunats, biscotti decorati, cupcakes, cakesicles) – richiedi il listino

_Torte di Cake Design

SALA E ORARI

I pranzi verranno organizzati in sala Ulivo e sala Gialla

disponibilita' sala fino alle ore 17/17.30

I serali a buffet verranno organizzati in zona Galleria e sala Orto

disponibilita' spazi dalle 18.00 alle 21.00 – eventuale anticipo da concordare

Extra time fino alle 22.00 a partire da € 300 (non possibile oltre le 22.00)