

I NOSTRI BUFFET DEDICATI PER FESTE

Buffet dedicato da 18 euro:

Bocconcini di bufala, cous cous con verdure, torta rustica, mozzarelline fritte, pizzelle, calzoncini, pizza vari gusti.

Buffet dedicato da 22 euro:

Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, formaggi misti e miele, pizzelle, calzoncini, olive ascolane, mini supplì, focaccia calda, cous cous con verdure, mezza porzione di primo piatto, pizza vari gusti.

Buffet dedicato da 27 euro (minimo 15 persone):

Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, formaggi misti e miele, cous cous con verdure, pizzelle, calzoncini, focaccia calda, Roast beef rucola e grana, pizza vari gusti, salmone marinato, torta rustica, mezza porzione di primo piatto a scelta.

DOPO AVER SCELTO IL TIPO DI BUFFET, DI SEGUITO
TROVATE UNA SCELTA DI PRIMI PIATTI DA
ABBINARE:

Primi piatti:

Fusilloni alla carbonara;

Mezze maniche all'amatriciana;

Rigatoni cacio e pepe;

Paccheri freschi alla gricia;

Calamarata con bufala e zucchine;

Paccheri di Gragnano con pomodoro, melanzane e ricotta salata;

Gnocchetti alla sorrentina;

Mezze maniche con bufala e ragù;

Risotto allo zafferano con stracciatella di burrata;

Primi piatti di pesce: per i menù da 27 euro

Paccheri con amatriciana di polipo;

Gnocchetti allo zafferano, gamberi e fiori di zucca

Paccheri pesce spada melanzane e datterino

Risotto alla pescatora

E' possibile abbinare la tipologia di pasta preferita con i vari condimenti proposti

Per l'aggiunta di una mezza porzione di primo piatto si pagheranno 4,00 € in più a persona per i primi piatti di terra e 7,00 € per i primi piatti di pesce.

LE NOSTRE TORTE

Torta millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato 25,00 €/kg

Torta millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato 25 €/kg

Torta millefoglie con crema chantilly e fragole 27,00 €/kg

Torta millefoglie con frutti di bosco o fragoline fresche 35 €/kg (min. 2 kg)

Tiramisu' classico al caffè 25,00 €/kg

Torta profiteroles al cioccolato 25,00 €/kg

Torta mimosa classica 25,00 €/kg

Torta mimosa al cioccolato 25,00 €/kg

*Oltre alle proposte del nostro Pasticcere cercheremo di accontentare
anche vostre specifiche richieste!!!!!!*

I buffet si organizzano per un minimo di 10 persone; è compresa una consumazione (alcolica o analcolica) a persona. Acqua, caffè e altre consumazioni aggiuntive si pagheranno a parte.

E' possibile portare torte acquistate in pasticceria e si applica un servizio torta di 0,50 € a persona. In ottemperanza alla normativa HACCP, non è possibile servire e consumare torte o prodotti di fattura casalinga all'interno della struttura.

Non è permesso portare bottiglie di vino, spumante etc dall'esterno.

Per la sala riservata si richiede una spesa minima di 1200,00 €, nel caso il numero di avventori fosse notevolmente inferiore alla capienza della sala stessa.

Il venerdì ed il sabato non è disponibile il buffet da 18€;

Per avere la sala riservata si richiede una spesa minima di 1200,00 €.

Una volta terminato il Buffet non si potranno portare via le pietanze avanzate.

Una bottiglia di vino, della nostra selezione alla mescita; viene considerata come 5 consumazioni.

VINI ROSSI: morellino di scansano , syrah , primitivo, nero d'avola.

VINI BIANCHI: chardonnay, traminer, pecorino, ribolla gialla.

PROSECCO: Col Saliz "Servo suo" (valdobbiadene d.o.c.g.)