

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, 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.

I buffet si organizzano per un minimo di 12 persone; è compresa una consumazione (alcolica o analcolica) a persona. Acqua, caffè e altre consumazioni aggiuntive si pagheranno a parte.

È 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 1500,00 €, nel caso il numero di avventori fosse notevolmente inferiore alla capienza della sala stessa.

Il sabato si prenotano soltanto buffet da 22 o 27 €; per avere la sala riservata si richiede una spesa minima di 1500,00 €.

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: Montepulciano D'Abbruzzo, Syrah, Primitivo:

VINI BIANCHI: Traminer, Pecorino, Ribolla gialla:

PROSECCO: Valdo Cuvée di Boj (Valdobbiadene D.O.C.G.)

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:

Paccheri di Gragnano con pomodoro, melanzane e ricotta salata;

Gnocchetti alla sorrentina;

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

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 6,00 € 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 30,00 €/kg

Torta millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato 30,00 €/kg

Torta millefoglie con crema chantilly e fragole 32,00 €/kg

Torta millefoglie con frutti di bosco o fragoline fresche 40 €/kg (min. 2 kg)

Semifreddo alla nocciola ricoperto con glassa al cioccolato 35,00 €/kg

Torta Red Velvet (per 10 persone ne occorrono 2 kg) 30,00 €/kg

Cheesecake (cioccolato e frutti di bosco) 35,00 €/kg

Tiramisu' classico al caffè 30,00 €/kg

Torta profiteroles al cioccolato 30,00 €/kg

Torta mimosa classica 30,00 €/kg

Torta mimosa al cioccolato 30,00 €/kg

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