

# **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:*

**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;*

*Fusilloni alla gricia:*

*Mezze maniche 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**

*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.**