

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2026

RINFRESCHI POMERIDIANI / APERICENA

I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 adulti.

IL PREZZO COMPRENDE:

- *il menù da voi scelto*
- *vini della nostra selezione*
- *stampa dei menù*
- *composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *eventuali vasi per confetti per le vostre ricorrenze*
- *per rinfreschi pomeridiani: il servizio dalle ore 16/17 alle ore 21/22*

IL PREZZO NON COMPRENDE:

- *addobbi floreali personalizzati*
- *la confettata (confetti, conetti)*
- *gli allestimenti (palloncini, fontane luminose)*
- *decorazioni sulla torta*

BAMBINI:

- *da **0 a 3 anni** non pagano, ma vanno comunque conteggiati come posto;*
- *per i bambini **da 4 a 9 anni** il prezzo è di **€ 25,00** con eventuale menù bimbi a disposizione. (prosciutto cotto e pasta al pomodoro).*

SCELTA DEL MENÙ:

- *va comunicata possibilmente con un **anticipo di 20 giorni** alla data del banchetto, come eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata **entro 8** giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate **entro e non oltre 48 ore** prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*
- *se il giorno dell'evento il numero degli invitati risultasse essere inferiore, si procederà al pagamento dell'**intera quota** pattuita.*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

- *segnalateci le eventuali intolleranze o diete alimentari dei vostri ospiti.*

NB: Qualora il gruppo dovesse essere composto da **meno di 10 adulti**, il preventivo subirà una leggera variazione per garantire la copertura dei costi organizzativi.

Grazie per la collaborazione

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA Primavera -Estate

Proposta N° 1

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Pizzette di sfoglia
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Sfornato di asparagi e raclette
Scaglie di grana

Angolo dei fritti

Mozzarelle in carrozza, Arancini di riso
Verdure pastellate

A tavola

Insalata russa
Salame morbido di cascina
Spallotto affumicato al legno di ginepro
Indivia in barchetta con robiola cremosa e noci

Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce, erbe di rupe
e toma di Crodo
(o altro primo da concordare)

Torta Personalizzata
(Pasticceria Gabriella)

Caffè

Vini in abbinamento:

Piemonte doc Chardonnay Carlin de Paolo
Barbera d'Asti docg Carlin de Paolo
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato

Tutto compreso € 45,00

*Sostituendo la Torta personalizzata con un **Dessert € 40,00***

*Aggiungendo **Aperol Spritz + € 3,00 a persona***

RINFRESCHI POMERIDIANI/APERICENA Primavera -Estate

Proposta N° 2

Ricevimento - aperitivi e stuzzichini a buffet con:

Cocktail di frutta analcolico, Prosecco
Pizzette di sfoglia
Sfornato agli asparagi e raclette
Tagliere di salumi tipici con grissini artigianali
Involtino di melanzana e caprino alle erbe
Lonzino stagionato al timo
Scaglie di grana

Angolo dei fritti:

Panzerotti pomodoro e mozzarella, Zeppole alle alghe,
Anelli di cipolla, Mozzarella in carrozza,
Verdure pastellate, Arancini di riso

A tavola:

Flan di verdure con fonduta di parmigiano, porri croccanti

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis con zucchine in fiore,
mantecato al Taleggio
(o altro primo da concordare)

Sorbetto ai limoni di Sorrento

Torta personalizzata
(Pasticceria Gabriella)

Caffè

Vini in abbinamento:

Erbaluce di Caluso docg
Colline Novaresi doc "Vespolina"
Spumante brut extra dry Andreola e Moscato

Tutto compreso € 50,00

Aggiungendo **Aperol Spritz + € 3,00 a persona**