

APERITIVO LOGGIA

COSTO A PERSONA 30€

COMPENSIVO DI:



Un Flute di Franciacorta Saten di benvenuto



Una bottiglia di acqua ogni due persone



Una bottiglia di vino bianco o rosso ogni 4 persone oppure un drink a testa



N. 5 appetizer uguali per tutti



Caffè Vergnano

CONDIZIONI

La composizione del menu deve essere comunicata almeno 7 giorni prima della data dell'evento.

Chiediamo di segnalare l'eventuale presenza di persone vegetariane/ vegane, intolleranti o allergiche almeno 7 giorni prima della data dell'evento, per stabilire un menù a loro dedicato.

5 APPETIZERS A SCELTA TRA:

Fiori di zucca in pastella

Polpettina di vitello

Mozzarella in carrozza

Pizza

Spiedino di petto di pollo aromatizzato in BBQ

Bao di pulled pork e cipolla croccante

Arrosticini di agnello

Roast beef

Vitello tonnato

Prosciutto crudo ubriaco

Focacce varie farcite

Jamon Iberico croccante

APERITIVO DUOMO

COSTO A PERSONA 35€

COMPENSIVO DI:



Un Flute di Franciacorta Saten di benvenuto



Una bottiglia di acqua ogni due persone



Una bottiglia di vino bianco o rosso ogni 4 persone oppure un drink a testa



N. 5 appetizer uguali per tutti



Un primo piatto



Caffè Vergnano

CONDIZIONI

La composizione del menu deve essere comunicata almeno 7 giorni prima della data dell'evento.

Chiediamo di segnalare l'eventuale presenza di persone vegetariane/ vegane, intolleranti o allergiche almeno 7 giorni prima della data dell'evento, per stabilire un menù a loro dedicato.

5 APPETIZERS A SCELTA TRA:

Fiori di zucca in pastella

Polpettina di vitello

Mozzarella in carrozza

Pizza

Spiedino di petto di pollo aromatizzato in BBQ

Bao di pulled pork e cipolla croccante

Arrosticini di agnello

Roast beef

Vitello tonnato

Prosciutto crudo ubriaco

Focacce varie farcite

Jamon Iberico croccante

PRIMO PIATTO

Risotto al Franciacorta

APERITIVO VITTORIA

COSTO A PERSONA 40€

COMPENSIVO DI:



Un Flute di Franciacorta Saten di benvenuto



Una bottiglia di acqua ogni due persone



Una bottiglia di vino bianco o rosso ogni 4 persone oppure un drink a testa



N. 7 appetizer uguali per tutti



Un primo piatto



Caffè Vergnano

CONDIZIONI

La composizione del menu deve essere comunicata almeno 7 giorni prima della data dell'evento.

Chiediamo di segnalare l'eventuale presenza di persone vegetariane/ vegane, intolleranti o allergiche almeno 7 giorni prima della data dell'evento, per stabilire un menù a loro dedicato.

7 APPETIZERS A SCELTA TRA:

Fiori di zucca in pastella

Polpettina di vitello

Mozzarella in carrozza

Pizza

Spiedino di petto di pollo aromatizzato in BBQ

Bao di pulled pork e cipolla croccante

Arrosticini di agnello

Roast beef

Vitello tonnato

Prosciutto crudo ubriaco

Focacce varie farcite

Jamon Iberico croccante

PRIMO PIATTO

Risotto al Franciacorta

SUPPLEMENTO PIATTI SPECIALI



Tagliere salumi del territorio € 5,00 a pax (min 10 persone)



Tagliere formaggi del territorio € 5,00 a pax (min 10 persone)



Su richiesta Ostriche/crudités da concordare secondo disponibilità



Sostituzione bottiglia vino fermo in bottiglia Franciacorta € 4,00 per persona



Costo bottiglie di vino extra bianco/ rosso € 30,00 a bottiglia



Costo acqua extra € 2,00 a bottiglia



Supplemento dessert € 5,00 per persona



Extra drink: Basic € 8,00 a drink- Premium € 12,00 a drink

SUPPLEMENTO PIZZE GOURMET



MARE E MONTI (burrata, pomodorini confit, prosciutto crudo di Parma e acciughe del Cantabrico) € 28



SICILIA (Bufala Campana DOC, tris di pomodorino, gambero rosso di Mazara, salmone e perle di basilico) € 35



IBERICO (Stracciatella di mozzarella DOC, Patanegra e pomodorino secco in olio) € 28



MORTADELLONA (Burrata campana DOP, mortadella di cinghiale, polvere di tartufo e crema al pistacchio) € 25



FITNESS (mozzarella di bufala, melanzane in olio, insalatina d'Oriente all'olio di sesamo e scaglie di Parmigiano) € 25



TONNATA (Mozzarella di Bufala DOP, magatello home made, salsa tonnata) € 25