



## CERIMONIE A BUFFET

minimo 25 persone

### *Traditional*

**24 € a persona**

**Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano**

**Bruschette classica pomodoro e basilico**

**Bruschette al pesto e radicchio**

**Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia**

**Quiche lorraine, Pizza assortita**

**Focaccia assortita, Frittata di salumi**

**Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline**

**Cous cous profumato al curry con verdure croccanti**

**Voulevant con mousse di ricotta e prosciutto**

**Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole**

#### **Primo piatto caldo servito a buffet**

**Millefoglie di pasta con verdure e parmigiano**

#### **Secondo piatto caldo servito al buffet**

**Arista al forno con patate, carote e piselli**

#### **Dessert servito al tavolo**

**Panna cotta con salsa al cioccolato**

**Vino bianco o rosso in bottiglia**

**Acqua naturale e frizzante**

#### **Supplementi e specifiche**

Euro 4,00 a persona per torta di pasticceria in sostituzione del dolce a menu con calice di Spumante a persone incluso.

Euro 2,00 a persona, maggiorazione servizio per torta fornita dal cliente.

Prevista una bottiglia di vino ogni 4 persone, eventuali bottiglie extra euro 15,00 cad. su richiesta.

Bambini: fino ai 3 anni gratis, fino ai 10 anni € 15,00 oltre i 10 anni prezzo intero.

Richiesta caparra confirmatoria al momento della prenotazione.

Il numero dei partecipanti dovrà essere confermato 2 giorni prima dell'evento.

Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma non daranno diritto ad alcuna riduzione di prezzo.



## CERIMONIE A BUFFET

minimo 25 persone

### *Easy Village*

**29 € a persona**

**Affettati misti con gnocco fritto**  
**Insalata di mare con julienne di verdure**  
**Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano**  
**Bruschette classica pomodoro e basilico**  
**Bruschette al pesto e radicchio**  
**Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia**  
**Quiche lorraine; Pizza assortita**  
**Focaccia assortita; Frittata di salumi**  
**Voulevant con mousse di ricotta e prosciutto**  
**Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole**  
**Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline**  
**Cous cous profumato al curry con verdure croccanti**

**Primo piatto caldo servito a buffet**  
**Millefoglie di pasta con ragù bianco di vitello**

**Secondo piatto caldo servito al buffet**  
**Pepite di tacchino al Curry con patate**

**Dessert servito al tavolo**  
**Tiramisù**

**Vino bianco o rosso in bottiglia**  
**Acqua naturale e frizzante**

#### **Supplementi e specifiche**

Euro 4,00 a persona per torta di pasticceria in sostituzione del dolce a menu con calice di Spumante a persone incluso.

Euro 2,00 a persona, maggiorazione servizio per torta fornita dal cliente.

Prevista una bottiglia di vino ogni 4 persone, eventuali bottiglie extra euro 15,00 cad. su richiesta.

Bambini: fino ai 3 anni gratis, fino ai 10 anni € 15,00 oltre i 10 anni prezzo intero.

Richiesta caparra confirmatoria al momento della prenotazione.

Il numero dei partecipanti dovrà essere confermato 2 giorni prima dell'evento.

Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma non daranno diritto ad alcuna riduzione di prezzo.



## CERIMONIE A BUFFET

minimo 25 persone

### *Top Event*

**36 € a persona**

Polpettine di carne; Verdure alla griglia  
Cascata di prosciutto crudo di Parma  
Affettati misti con gnocco fritto; Bruschette al pesto e radicchio  
Insalata di mare con julienne di verdure  
Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano  
Bruschette classica pomodoro e basilico  
Tartina di pane bianco con burro e salmone al profumo di arancia  
Quiche lorraine; Frittata di salumi  
Pizza assotita; Focaccia assortita  
Voulevant con mousse di ricotta e prosciutto  
Riso basmati con julienne di zucchine, cozze e vongole  
Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline  
Cous cous profumato al curry con verdure croccanti

#### **Primo piatto caldo servito al tavolo a scelta tra**

Risotto ai frutti di mare o Maccheroncini alla Norma

#### **Secondo piatto caldo servito al tavolo a scelta tra**

Bocconcini di pollo alla milanese o Guazzetto di mare con crostini di pane all'olio

#### **Dessert servito al tavolo**

Cheesecake ai frutti di bosco

#### **Vino bianco o rosso in bottiglia**

Acqua naturale e frizzante

#### **Supplementi e specifiche**

Euro 4,00 a persona per torta di pasticceria in sostituzione del dolce a menu con calice di Spumante a persone incluso.

Euro 2,00 a persona, maggiorazione servizio per torta fornita dal cliente.

Prevista una bottiglia di vino ogni 4 persone, eventuali bottiglie extra euro 15,00 cad. su richiesta.

Bambini: fino ai 3 anni gratis, fino ai 10 anni € 15,00 oltre i 10 anni prezzo intero.

Richiesta caparra confirmatoria al momento della prenotazione.

Il numero dei partecipanti dovrà essere confermato 2 giorni prima dell'evento.

Eventuali rinunce intercorse dopo la conferma non daranno diritto ad alcuna riduzione di prezzo.