

PROPOSTA 1
Cerimonie e Ricorrenze
Autunno – Inverno 2020/2021

Affettati misti con la Nostra giardiniera
Mini strudel di pasta fillo con fonduta ai funghi e formaggi di malga
La Nostra carne salada con Bagoss ed insalata di carciofi

Risotto alla zucca e San Daniele
Crespelle gratinate alle mele e formaggella

Cosciotto di maialino da latte glassato al forno con purè di patate
Roast beef tiepido all'inglese

Torta da cerimonia

Caffè

Vini Franciacorta Rosso e Bianco

€45,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana

Metodo Classico e Cocktail alla frutta

€ 5,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni

Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate

I bambini fino a 10 anni pagano la metà

Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte