

APERITIVO DI BENVENUTO A PASSAGGIO

Flûte di bollicine caraffe di Aperol Spritz, caraffe di analcolico Verdurine dell'orto in pastella, caponatina di verdure con uvetta e granella di pistacchio

SEDUTI A TAVOLA

ANTIPASTI

Veli di salmone marinato allo zucchero grezzo e aneto con quenelle di ricotta aromatizzata Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

PRIMI PIATTI

Risottino cacio e pepe con tartare di gambero e zeste di limone caramellato Raviolino del plin burro e salvia con granella di nocciola delle Langhe

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e patate arrosto

PRE DESSERT

Lingotto di Sacher con polvere d'oro su letto di crema inglese e ribes

DOLCI NATALIZI A BUFFETPandoro, Panettone, Pan di zenzero

A TAVOLA BEVANDE AD USO ILLIMITATOAcqua minerale gasata e naturale

Vino Bianco Arneis delle Langhe Doc Elvio Tintero – Piemonte Vino Rosso Barbera D'asti - Bosco Donne Docg - Gianni Doglia – Piemonte

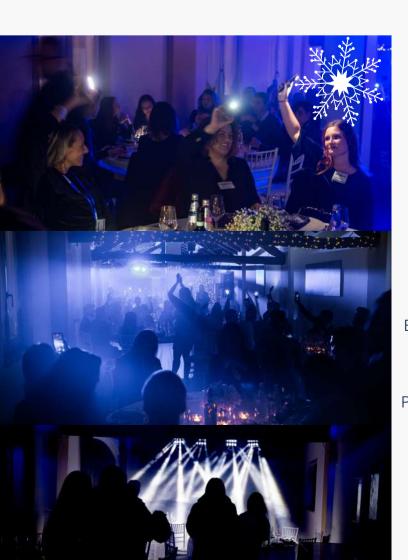
AL BAR LOUNGE

Caffè e digestivo

COSTO

60,00€ a persona oltre iva

Comprensivo di mise en place con tovaglie tovagliolo in cotone, stampa grafica menù Sala in esclusiva compresa nel prezzo con un minimo garantito di 50 ospiti







dopo cena DJ SET E OPEN BAR

50 consumazioni – 500,00 euro oltre iva 100 consumazioni – 900,00 euro oltre iva 150 consumazioni – 1.200,00 euro oltre iva

PERSONALIZZAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

Brindisi di mezzanotte con prosecco Euro 4,00 oltre iva p.p.

Brindisi di mezzanotte con Champagne da Euro 6,00 oltre iva p.p.

Panettone artigianale 5 kg Euro 140,00 oltre iva Gadget con vasetti di marmellata arance e zenzero o mostarda Euro 10,00 oltre iva cad. Servizio Hostess euro 150,00 per operatrice Affitto sala in esclusiva fino alle 01.00 Euro 600,00 oltre iva Extra time Euro 150,00 oltre iva