



Menù Cerimonie **Deluxe**

€ 50.00

Aperitivo di benvenuto..

Calice di prosecco di Valdobbiadene Azienda agricola Spagnol
Bruschetta con tartare di Fassona su crema al tartufo nero



Mousse di salmone norvegese affumicato su crostino di pane saraceno e uova di lompo
Millefoglie di alici di scoglio fresche marinate al lime
Code di gambero* su crema di mango fresco



Spaghettoni di pasta fresca con sarde fresche pinoli uvetta finocchietto
selvatico e pane tostato



Filetto di orata fresca in crosta di mandorle su letto di bieta e crema di porri



Torta artigianale a scelta
"Spumante Cuvée Azienda agricola Borgo Molino"

Caffè Maya

Acqua naturale Lurisia, frizzante S. Pellegrino
Vino a scelta del cliente al momento della prenotazione
(Una bottiglia ogni 3 persone)

*Prodotto fresco o surgelato a seconda della disponibilità di mercato

SIG: -----

NUMERO DI PERSONE:-----

DATA: -----

TELEFONO: -----

GIORNO PRENOTAZIONE: -----

TIPOLOGIA DI BANCHETTO: -----

ACCONTO: -----

NOTE: -----

TORTA: -----

- MENU PER MINIMO 15 PERSONE
- CAPARRA MINIMA 15€ A PERSONA
- NON ACCETTIAMO ASSEGNI

- I MENU VANNO CONFERMATI ALMENO UNA SETTIMANA PRIMA DELLA CERIMONIA
- DISDETTA PRENOTAZIONE (NON MENO DI 10 GG ONDE EVITARE LA PERDITA DELLA CAPARRA)
- EMAIL: ilcasottino1849@gmail.com
- TEL: 031880880 - 031927297