

CERIMONIE A BUFFET 2027

Minimo 20 persone - Solo per eventi pomeridiani o serali

TRADITIONAL

35 € A PERSONA

Pizza assortita
Quiche lorraine
Frittata di salumi
Tramezzini assortiti
Focaccia assortita
Salumi assortiti con gnocco fritto
Bruschette classiche con pomodoro e basilico
Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano
Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline

PRIMO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET (a scelta tra)

Pennette alla norma con melanzane e ricotta salata;
al ragù bolognese; al ragù bianco; alla cubana

SECONDO PIATTO CALDO SERVITO A BUFFET

Arista al forno con Demi-glace e patate

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia
Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone
- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù
Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni sconto 50% sul costo del menù •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 2027

Minimo 20 persone - Solo per eventi pomeridiani o serali

TOP EVENT

40 € A PERSONA

Quiche lorraine
Panzerottini fritti
Frittata di salumi
Tramezzini assortiti
Polpettine di carne
Pizza e focaccia assortita
Affettati misti con gnocco fritto
Bruschette classiche con pomodoro e basilico
Sformatino di verdure con scaglie di parmigiano
Pasta fredda con pomodorini, mais, olive e mozzarelline
Roast beef di manzo al sale con rucola, scaglie di grana e olio al limone

PRIMO PIATTO CALDO SERVITO AL TAVOLO (a scelta tra)

Risotto ai frutti di mare; con gamberi e zucchine; con speck e Brie

SECONDO PIATTO SERVITO AL TAVOLO

Possibilità di aggiungerlo a partire da 10 € a persona

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia
Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone
- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù
Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni sconto 50% sul costo del menù •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 SERVITE 2027

Il menù scelto deve essere lo stesso per tutti i partecipanti.

MENÙ DI CARNE TRADITIONAL

40 € A PERSONA

ANTIPASTI

Salame felino, coppa e crudo di Parma
con formaggi e gnocco fritto

PRIMO PIATTO

Pennette (a scelta tra):

- Alla norma con melanzane e ricotta salata -
- Ragù alla bolognese -
- Ragù bianco -

SECONDO

Arrosto di tacchino con la sua salsa e patate al forno

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia

Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone

- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù

Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni possibilità di menù baby da personalizzare 20 € ca. •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 SERVITE 2027

Il menù scelto deve essere lo stesso per tutti i partecipanti.

MENÙ DI CARNE GOLD

45 € A PERSONA

ANTIPASTI

Carne salata di manzo con rucola e pomodorini confit
con triangoli di focaccia

PRIMO PIATTO

Risotto (a scelta tra):

- Speck e brie -
- Porcini e robiola -
- Salsiccia e zafferano -

SECONDO

Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia

Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone

- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù

Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni possibilità di menù baby da personalizzare 20 € ca. •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 SERVITE 2027

Il menù scelto deve essere lo stesso per tutti i partecipanti.

MENÙ DI PESCE TRADITIONAL

43 € A PERSONA

ANTIPASTI

Cubotti di salmone al sesamo e insalata di mare tiepida
con julienne di verdure

PRIMO PIATTO

Pennette (a scelta tra):

- Gamberi e zucchine -
- Calamari e pomodorini -
- Gamberi e melanzane -

SECONDO

Filetto di San Pietro al pomodoro, capperi e olive con patate cubettate

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia

Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone

- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù

Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni possibilità di menù baby da personalizzare 20 € ca. •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 SERVITE 2027

Il menù scelto deve essere lo stesso per tutti i partecipanti.

MENÙ DI PESCE GOLD

48 € A PERSONA

ANTIPASTI

Salmone marinato all'arancia
con crostini di pane bianco al burro e cocktail di gamberi

PRIMO PIATTO

Risotto (a scelta tra):

- Scampi e lime -
- Gamberi e zucchine -
- Ai frutti di mare -

SECONDO

Filetto di branzino in panura aromatica con verdure saltate

BEVANDE INCLUSE

Acqua naturale e frizzante in bottiglia
Una bottiglia di vino (Aglanico o Falanghina) ogni 4 persone
- tipologia di vino modificabile su richiesta -

INCLUSO NEL MENÙ

Coperto e stampa personalizzata del menù
Possibilità di indicare la zona di preferenza per l'evento e il colore del tovagliolo

-
- Bambini sotto i 10 anni possibilità di menù baby da personalizzare 20 € ca. •
 - Supplemento serata musicale (nelle date previste) 4 € a persona •
 - Possibilità di aggiunta DJ set in esclusiva da quotare a parte •
 - Il menù comprende una bottiglia di vino ogni 4 persone. Bottiglie extra 20 € cad. •
 - Possibilità di aggiungere il dessert a partire da 5 € cad. •
 - Torta di pasticceria con servizio incluso 7 € cad. •
 - Servizio Torta fornita dal cliente obbligatoriamente di pasticceria 3 € cad. •
 - Bottiglie di bollicine in accompagnamento alla torta di pasticceria a partire da 20 € cad. •
 - Richiesta caparra confirmatoria del 20% da versare 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 •