








MINIMO 20 ADULTI

BUFFET CON PRODOTTI AZIENDALI: € 29,50 ADULTI - € 16,00 BAMBINI 3/8 ANNI

-  Salame
-  Lardo pancettato
-  Coppa
-  3 tipologie di formaggi
-  Mozzarelline
-  Torte salate
-  Focaccia con speck
-  Pizza
-  Bignè salati ripieni di zincarlin
-  Bignè salati ripieni di mousse di ricotta e mortadella
-  Crostini con lardo e miele
-  Spiedini alla frutta
-  Pane con farine bio di produzione propria
-  Acqua naturale/frizzante
-  Caffè
-  Dolce (a scelta tra chantilly, millefoglie, crostata con frutta fresca)



Su richiesta:

-  Stampa cialda personalizzata per torta € 12,00

E' VIETATO INTRODURRE ALIMENTI PROVENIENTI DALL'ESTERNO

Supplementi a richiesta:

Primi piatti

-  Cannelloni ricotta e spinaci € 8,00 a persona
-  Crespelle prosciutto e mozzarella € 8,00 a persona








Secondi piatti

-  Spezzatino con patate € 9,50 a persona
-  Arrosto al latte con patate € 9,50 a persona

-  Allestimento base € 50,00 (ghirlande, palloncini, festoni, tavoli e panche)


LISTINO PREZZI BEVANDE

(non incluse nel prezzo del buffet)

-  Pinot nero (Rube) Az. Agr. Paravella (Pv) € 11,00/bottiglia 75ml
-  Barbera (Anser) Az. Agr. Paravella (Pv) € 11,00/bottiglia 75 ml
-  Bonarda frizzante (Violino) Az. Agr. Paravella (Pv) € 11,50/bottiglia 75 ml
-  Bonarda fermo (Macole) Az. Agr. Paravella (Pv) € 12,50/bottiglia 75 ml
-  Vino bianco frizzante alla spina € 8,00 al litro
-  Birra Ichnusa non filtrata alla spina € 10,00 al litro
-  Succo di mela bio € 3,90 al litro

SPUMANTE:

-  Moscato Az. Agr. Minelle (Pd) € 12,00/bottiglia 75 ml
-  Prosecco Az. Agr. Minelle (Pd) € 12,00/bottiglia 75 ml

-  **COCKTAIL DI BENVENUTO** (prosecco e succo di arancia rossa) € 2,00 a persona