PROPOSTA BUFFET CERIMONIE

MINIMO 20 ADULTI

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

- Mini cornetti salati con salame
- Focaccia con lardo pancettato
- Focaccia con speck
- Crostino con lardo e miele
- Pizza
- Due tipologie di formaggi
- Mozzarelline
- Mousse di crema di robiola e pomodori secchi con grissino
- Crostino con zincarlin
- Torta salata alle verdure
- Spiedini di frutta
- Pane con farine bio di produzione propria
- Acqua naturale/frizzante
- Caffè
- Dolce di pasticceria
  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 formaggio	€ 8,00 a persona
Lasagne alle verdure	€ 8,00 a persona

Secondi piatti

Spezzatino con patate	€ 9,50 a persona
Arrosto di maiale	€ 9,50 a persona
Involtini di tacchino	€ 9,50 a persona

★ Allestimento base € 50,00 (ghirlande, palloncini, festoni)

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 e rosso alla spina	€ 9,00 al litro
Birra alla spina	€ 10,00 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