



## Menù Cerimonie Autunno/Inverno 2024/2025

Vi ringraziamo per aver pensato alla nostra struttura per il vostro evento. In questo foglio è indicata la lista dei piatti pensati per la stagione Autunno/Inverno 2024/2025. Il menù viene servito al **costo base di 38 euro (40 euro dolce incluso) e include** : gli antipasti misti della casa (scelti da noi), 2 Primi piatti a scelta e 2 Secondi piatti a scelta Per il dolce potete scegliere tra le opzioni riportate nel relativo quadro. Nel menù è inclusa una bottiglia di vino della casa ogni 4 adulti e un bottiglia d'acqua ogni due persone. Una bottiglia di vino supplementare viene servita al costo di 13€, una bottiglia d'acqua e l'amaro a 3€. La scelta di meno portate, non comporta la riduzione del costo base del menù. A causa delle ridotte dimensioni del locale, non possiamo organizzare il servizio a buffet.

Il menù può essere consegnato personalmente, comunicato telefonicamente o inviato via mail a [aziendaalasorgente@tim.it](mailto:aziendaalasorgente@tim.it) fino a 10 giorni prima della cerimonia. Sono valide le prenotazioni confermate mediante una caparra di almeno 50€ (da consegnare presso la struttura o mediante bonifico) . Telefono: 3343856378.

### PARTE I: INFORMAZIONI SULLA CERIMONIA E SUI COPERTI

Sig./Sig.ra:.....Tel: (Pref. Cellulare):.....

Data:..... o Pranzo o Cena (No domenica Sera)

Tipologia Cerimonia e Nome/i del/i festeggiato/i: .....

**Coperti:** Numero Adulti..... Bambini 3-10 Anni:.....Bambini 0-3 Anni:.....

I bambini da 0 a 3 anni pagano solo eventuali consumazioni. Da 3 a 10 anni pagano SEMPRE una tariffa di 25€. Verrà predisposto un menù ad hoc (Antipasto, Pasta al pomodoro, bianca o ragù, Cotoletta con patate, Dolce). Da 10 anni in poi è previsto il pagamento della tariffa adulti anche in caso di scelta del menù bambino.

**Altre informazioni:** Intolleranze Alimentari, scelte vegetariane e Allergie (Verranno predisposte le opportune modifiche al menù scelto)

.....  
.....  
.....

Presenza di Persone in difficoltà a fare scale:      0 Sì      0 No

**Iban Per Caparra: La Sorgente Società Agricola S.S. IT 52 W 07076 56920 000000704786.**

**Causale: Nome e data cerimonia**

## PARTE 2: SCELTA DEL MENU

### ANTIPASTI

Gli antipasti hanno una rotazione mensile e vengono scelti dalla cucina sulla base della disponibilità dei prodotti in azienda. Consistono in un piatto che include una selezione di 4/5 preparazioni calde e fredde. Esempio di antipasti sono visualizzabili dal menù del mese disponibile sul nostro sito.

### PRIMI PIATTI

E' possibile scegliere 2 piatti tra quelli proposti, consigliamo di scegliere sempre un risotto, specialità della casa.

#### Risotti Autunno/Inverno

- O Riso al Taleggio e Radicchio
- O Riso al Salva Cremasco e pancetta croccante
- O Riso al Taleggio e Pere Williams
- O Riso alla Zucca e Polvere d'Amaretto
- O Riso allo Zafferano con Salsiccia
- O Riso al Misto di funghi
- O Riso al Taleggio e fichi caramellati

#### Secondo Primo Autunno/Inverno

- O Lasagnette alla zucca e Speck
- O Lasagnette con Crema di Fontina ed Erbette
- O Fagottino di Crespella con salsiccia e mele
- O Tortelli alla zucca
- O Casoncelli alla carne Burro e Salvia
- O Tagliatelle di pasta fresca con ragù di coniglio
- O Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 3 euro)

### SECONDI PIATTI

I secondi che offriamo sono principalmente di carne. Come per i primi è possibile sceglierne 2 tra quelli elencati. I secondi sono accompagnati da un contorno stagionale: polenta in autunno/inverno, patate in estate.

#### Carne di Manzo o Maiale

- O Arrosto di Maialino al forno con Salsiccia e funghi
- O Filetto di Maialino con riduzione di aceto balsamico;
- O Arrosto di Maialino farcito con ricotta e spinaci
- O Arrosto di Manzo all'olio verde
- O Arrosto di Manzo con salsa ai fichi
- O Bocconcini di Manzo stufati (Stracotto)

#### Animali da Cortile (Nostra Produzione)

- O Coniglio arrosto alla cacciatora
- O Faraona in umido
- O Pollo nostrano alla boscaiola
- O Pollo nostrano al forno con prugne e castagne

### IL DOLCE

Per il dolce è possibile scegliere tra tre opzioni.

O **OPZIONE 1:** Tris di dolci fatti in casa (solitamente una Torta al cioccolato una crostata con la nostra confettura di frutta e un dolce soffice in base al periodo). Uno dei tre dolci viene portato intero in centro tavola personalizzato per una foto ricordo **(2 Euro a coperto)**

O **OPZIONE 2:** Dolce da Pasticceria convenzionata. **(Circa 4 euro a coperto** in base alla tipologia del dolce. Il prezzo del dolce è a "scontrino" della pasticceria che viene allegato al conto)

O **OPZIONE 3:** Dolce portato dal cliente (con certificazione rilasciata da pasticceria)

### ALTRE OPZIONI

O Spumante Della Casa Secco o Dolce (18€ a Bottiglia- E' possibile opzionarlo anche il giorno stesso)

O Aperitivo di benvenuto (Stuzzichini più bevande: 4 euro a coperto- A causa delle ridotte dimensioni degli spazi il servizio è soggetto alle condizioni climatiche)

Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno. Ulteriori informazioni su orari di apertura e regole relative gli allestimenti sono disponibili sulla pagina cerimonie del nostro sito [www.agriturismolasrogente.info](http://www.agriturismolasrogente.info)