



Menù Cerimonie Autunno/Inverno 2022

Vi ringraziamo per aver pensato alla nostra struttura per il vostro evento. In questo foglio è indicata la lista dei piatti pensati per l'autunno e l'inverno 2022. Il menù viene servito al costo base di 38 euro e include: gli antipasti misti della casa (scelti da noi), 2 Primi piatti a scelta, 2 Secondi piatti a scelta e il dolce della casa. Per dolci alternativi 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 aziendalasorgente@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 1: 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 3 a 10 anni pagano 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.

Numero 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: Sì No

Iban Per Caparra: La Sorgente Società agricola S.S. **IT52W0707656920000000704786**. Causale:
Nome e data cerimonia

PARTE 2: SCELTA DEL MENU

Gli antipasti: Gli antipasti vengono scelti dal cuoco sulla base del raccolto dell'orto e la disponibilità di prodotti agricoli in azienda. Consistono in un piatto che include una selezione di 4/5 preparazioni calde e fredde.

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

Risotti Autunno/Inverno	Secondo Primo Autunno/Inverno
<input type="checkbox"/> Riso al Taleggio e radicchio	<input type="checkbox"/> Lasagnette alla zucca e Speck
<input type="checkbox"/> Riso al Salva Cremasco e pancetta croccante	<input type="checkbox"/> Lasagnette con Crema di Fontina ed Erbette
<input type="checkbox"/> Riso al Taleggio e Pere Williams	<input type="checkbox"/> Fagottino di Crespella con salsiccia e mele
<input type="checkbox"/> Riso alla Zucca e Polvere di Amaretto	<input type="checkbox"/> Tortelli alla zucca
<input type="checkbox"/> Riso alla Salsiccia e Zafferano	<input type="checkbox"/> Casoncelli alla carne Burro e Salvia
<input type="checkbox"/> Riso al misto di funghi	<input type="checkbox"/> Tagliatelle di pasta fresca con ragù di coniglio
<input type="checkbox"/> Riso al Taleggio e fichi caramellati	<input type="checkbox"/> Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 2 euro)

I 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

Carne di Manzo, Maiale	Animali da Cortile
<input type="checkbox"/> Arrosto di Maialino al forno con Salsiccia e funghi	<input type="checkbox"/> Coniglio arrosto alla cacciatora
<input type="checkbox"/> Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico;	<input type="checkbox"/> Faraona in umido
<input type="checkbox"/> Arrosto di maialino farcito con ricotta e spinaci	<input type="checkbox"/> Pollo nostrano alla boscaiola
<input type="checkbox"/> Arrosto di Manzo all'olio	<input type="checkbox"/> Pollo nostrano al forno con prugne e castagne
<input type="checkbox"/> Arrosto di Manzo con salsa ai fichi	
<input type="checkbox"/> Bocconcini di Manzo stufati con Polenta Tre Mais	

Il Dolce: Incluso nel menu c'è il nostro tris di dolci della casa. Una torta di cioccolato, una crostata e una torta soffice. Uno dei tre dolci verrà portato intero e personalizzato per una foto ricordo

Dolce	Altre Opzioni
<input type="checkbox"/> Dolce Incluso: Tris di dolci della casa (uno dei quali portato intero in centro tavola per foto)	<input type="checkbox"/> Spumante Della Casa Secco o Dolce (18€ a Bottiglia)
<input type="checkbox"/> Dolce Pasticceria: Dolce da Pasticceria convenzionata. (3/4€ a porzione in base alla tipologia di dolce)	<input type="checkbox"/> Aperitivo (Stuzzichini più bevande: 4 euro a coperto- Per tavoli di Max 20 coperti*)
<input type="checkbox"/> Dolce portato dal cliente (con certificazione rilasciata da pasticceria) Nel caso si escluda il dolce incluso per altri dolci, verrà riconosciuto uno sconto di 0,50€ sul costo del menù adulti.	<input type="checkbox"/> O.....
	Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno)

Prenotazione annullate a meno di 90 giorni dalla cerimonia non prevedono la restituzione della caparra.