



Menù Cerimonie Primavera/Estate 2024

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 primaverile ed estiva 2024. 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 quanto riguarda il dolce (escluso dal costo base) 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 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 23€ (25€ dolce incluso) e verrà predisposto un menù ad hoc (Antipasto, Pasta al pomodoro, bianca o ragu, Cotoletta con patate). 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 Si 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 Primavera/Estate

- O Riso agli Asparagi e Taleggio
- O Riso al Salva Cremasco e pancetta croccante
- O Riso al Taleggio e Pere Williams
- O Riso alle Ortiche e Salsiccia
- O Riso agli Spinaci e crema al Salva Cremasco
- O Riso Salsiccia e Zafferano
- O Riso alle mele e Gorgonzola

Secondo Primo Primavera/Estate

- O Tortelli di magro al basilico con pomodorini
- O Lasagnette con Crema di Fontina ed Erbetto
- O Fagottino alla barbabietola e crema di piselli
- O Casoncelli alla carne Burro e Salvia
- O Strozzapreti alle verdure su vellutata di pomodoro
- O Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 2 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 Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola
- O Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico
- O Arrosto di maialino farcito con ricotta e spinaci
- O Arrosto di Manzo all'olio
- O Arrosto di Manzo con salsa alle more
- O Bocconcini di Manzo stufati con Polenta

Animali da Cortile (Nostra Produzione)

- O Coniglio arrosto aromatizzato alle erbetto
- O Faraona in umido
- O Pollo nostrano con pomodorini e rucola
- O Pollo nostrano aromatizzato alla senape e lavanda

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)

O.....

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