



## Menù Cerimonie Autunno/Inverno 2021

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 Autunnale/Invernale 2021. Il menù viene servito al costo base di 33 euro e include: gli antipasti misti della casa (scelti da noi), 2 Primi piatti a scelta e 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 persone e l'acqua per la durata del pasto. Una bottiglia di vino supplementare viene servita al costo di 13€ 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 [aziendalasangente@tim.it](mailto:aziendalasangente@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 20€. 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.

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:    O Si    O 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. Al centro tavola viene servito un tagliere d'affettato nostrano.

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

<i>Risotti Autunno/Inverno</i>	<i>Secondo Primo Autunno</i>
O Riso mantecato al taleggio e radicchio croccante O	O Lasagnette alla zucca e Speck,
Riso al Salva Cremasco e pancetta croccante	O Lasagnette con Crema di Fontina ed Erbette
O Riso al Taleggio Dop e Pere	O Tortelli alla zucca
O Riso Zucca e Polvere di Amaretto	O Casoncelli alla carne Burro e Salvia
O Riso Salsiccia e Zafferano	O Tagliatelle di pasta fresca con verdura di stagione
O Riso al misto di funghi	O 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

<i>Carne di Manzo, Maiale</i>	<i>Animali da Cortile</i>
O Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola;	O Coniglio arrosto aromatizzato alle erbe
O Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico;	O Faraona in umido
O Arrosto di maialino farcito con ricotta e spinaci	O Pollo nostrano alla boscaiola O Pollo nostrano al forno con prugne e castagne
O Arrosto di Manzo all'olio	
O Arrosto di Manzo con salsa ai fichi	
O 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

<i>Dolce</i>	<i>Altre Opzioni</i>
O Dolce Incluso: Tris di dolci della casa (uno dei quali portato intero in centro tavola per foto)	O Spumante Della Casa Secco o Dolce (18€ a Bottiglia)
O Dolce Pasticceria: Dolce da Pasticceria convenzionata. (3/4€ a porzione in base alla tipologia di dolce)	O Aperitivo (Stuzzichini più bevande: 4 euro a coperto (Per tavoli di Max 20 coperti)
O 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.	O Macedonia (3 euro a coperto)
	<i>Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno)</i>

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