



## Menù Cerimonie Primavera/Estate 2022

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. Il menù viene servito al **costo base di 35 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 [aziendalasorgente@tim.it](mailto: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 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 Sì    O No

Iban per caparra conferma prenotazione (50€): La Sorgente Società agricola S.S.

**IT52W0707656920000000704786.** Causale: Nome e data cerimonia.

Prenotazioni cancellate a meno di 60 giorni dall'evento non prevedono la restituzione della quota.

## 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 3/4 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.

<b>Risotti Primavera/Estate</b>	<b>Secondo Primo Primavera/Estate</b>
<input type="checkbox"/> Riso agli Asparagi e Grana Padano	<input type="checkbox"/> Lasagnette con crema di fontina ed Erbette
<input type="checkbox"/> Riso al Salva Cremasco e pancetta croccante	<input type="checkbox"/> Tortelli di magro al basilico e pomodorini caramellati
<input type="checkbox"/> Riso al Taleggio Dop e Pere	<input type="checkbox"/> Fagottino alla Barbabietola su crema di Piselli
<input type="checkbox"/> Riso alle Ortiche e Salsiccia	<input type="checkbox"/> Casoncelli alla carne Burro e Salvia
<input type="checkbox"/> Riso Spinaci e Crema al Salva Cremasco	<input type="checkbox"/> Strozzapreti alle verdure su vellutata di pomodoro
<input type="checkbox"/> Riso Salsiccia e Zafferano	<input type="checkbox"/> Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 2 euro)
<input type="checkbox"/> Riso alle Mele e Gorgonzola	

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

<b>Carne di Manzo, Maiale</b>	<b>Animali da Cortile</b>
<input type="checkbox"/> Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola	<input type="checkbox"/> Coniglio arrosto aromatizzato alle erbe
<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 con pomodorini caramellati e rucola
<input type="checkbox"/> Arrosto di Manzo all'olio	<input type="checkbox"/> Pollo nostrano alla senape aromatizzato alla lavanda
<input type="checkbox"/> Arrosto di Manzo con salsa alle more	
<input type="checkbox"/> Bocconcini di Manzo stufati con Polenta	

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

<b>Dolce</b>	<b>Altre Opzioni</b>
<input type="checkbox"/> <b>Dolce Incluso:</b> 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"/> <b>Dolce Pasticceria:</b> 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"/> <b>Dolce portato dal cliente</b> (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"/> Macedonia (3 euro a coperto)
	<i>Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno)</i>