



Menù Cerimonie Autunno 2020 (Dal 1 Settembre al 30 Novembre)

Vi ringraziamo per aver pensato alla nostra struttura per il vostro evento. In questo foglio è indicata la lista dei piatti che abbiamo pensato per l'autunno 2020. 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 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 logistica

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 20€. Verrà predisposto un menù ad hoc. Da 10 anni in poi è previsto il pagamento della tariffa adulti.

o Menù Completo Bambino 20€

- | |
|---|
| - Antipasto Bambino
- Pasta al pomodoro, Ragù o Bianca;
- Cotoletta con patate
- Dolce |
|---|

Numero Menù Bambino:

Altre informazioni:

Intolleranze Alimentari 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:
Data Cerimonia e Nome

Parte 2: Scelta del menù:

Gli antipasti: Gli antipasti vengono scelti dal cuoco e consistono in un piatto che solitamente include 6/7 assaggi tra: torta salata, bruschette, frittatine ripiene, svariate tipologie di verdure, salumi nostrani (sempre presenti), tortino di patate, insalate miste, sfoglie con formaggi, Melanzane farcite, ecc....

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

Risotti Autunno:	Secondo Primo Autunno
<input type="checkbox"/> Riso alla Salsiccia e Zafferano	<input type="checkbox"/> Lasagnette alla Zucca e Speck
<input type="checkbox"/> Riso al Salva Cremasco con pancetta croccante	<input type="checkbox"/> Lasagnette con crema di fontina ed Erbette
<input type="checkbox"/> Riso al Taleggio e Pere	<input type="checkbox"/> Tortelli alla zucca
<input type="checkbox"/> Riso alla Zucca con polvere d'amaretto	<input type="checkbox"/> Casoncelli alla carne Burro e Salvia
<input type="checkbox"/> Riso al misto di funghi	<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 e Pollo	Animali da Cortile
<input type="checkbox"/> Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola;	<input type="checkbox"/> Arrosto di maialino aromatizzato all'arancia
<input type="checkbox"/> Scaloppine di maialino di maialino con crema ai Funghi;	<input type="checkbox"/> Arrosto di maialino con salsiccia e funghi
<input type="checkbox"/> Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico;	<input type="checkbox"/> Arrosto di Manzo all'olio
<input type="checkbox"/> Stracotto di Manzo con polenta	<input type="checkbox"/> Arrosto di maialino farcito con ricotta e spinaci
	<input type="checkbox"/> Coniglio arrosto aromatizzato alle erbe
	<input type="checkbox"/> Coniglio nostrano alla boscaiola
	<input type="checkbox"/> Pollo nostrano al vino rosso con Pancetta e prugne

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. (2/3€ 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 Cliente: Dolce portato dal cliente (con certificazione rilasciata da pasticceria)	
<i>Nel caso si escluda il dolce incluso per altri dolci, verrà riconosciuto uno sconto di 0,50€ sul costo del menù adulti.</i>	<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.