

ORGANIZZIAMO SU RICHIESTA CENE E PRANZI PER GRUPPI

Il Menù è personalizzato in base ai vostri gusti, scegliendo tra le varie portate:

1 antipasto

1 bis di Primi (una ripiena e una liscia)

1 secondo con contorno

1 dessert

ANTIPASTI

Tagliere Romagnolo
Crostoni misti
Sformatino di spinaci oppure di verdure
Culatello, straciatella e mandorle tostate

PRIMI PIATTI

Crespelle ai funghi/verdure (Min. 20 pax)
Lasagne alla Bolognese / ragù bianco (min 30 pax)
Curzul scalogno e pancetta
Risotto ai funghi porcini o limone
Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia
Raviolini verdi alla Mortadella con burro fuso, parmigiano e granella di pistacchi
Mezze lune di patate ai funghi
Strichetti salsiccia e sangiovese

SECONDI

Nocetta di vitello glassata
Prosciutto al forno (min 35 persone)
Misto griglia con Tagliata, Salsiccia e Castrato (+3 Euro per la tagliata)
Coniglio arrosto
Bocconcini di vitello ai funghi porcini
Pollo farcito con mortadella e olive

CONTORNI

Patate al forno e verdure dell'orto grigliate

DOLCI

Tenerina al cioccolato o con gelato o con mascarpone
Crem caramel
Semifreddo al pistacchio e cioccolato fuso
Mascarpone con ai frutti di bosco

Prezzo € 40,00 compreso di acqua, vino in bottiglia, caffè e liquore

Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 24,00 a persona, compresa acqua e bibita

***Baby alla carta**

Prezzo € 43,00 con torta al posto del dolce

Bambini dai 3 ai 12 anni (menù ridotto) € 26,00 a persona, compresa acqua e bibita

***Baby alla carta**

***Baby alla carta**

Bere.^{Drink.}
Mangiare.^{Eat.}
Sleep.^{Dormire.}
Amare.^{Love.}
TRERÈ
wineart

N.B. PER IL MENU' BAMBINI : primo , secondo, dessert, acqua e bibita

I vini verranno da noi abbinati (bianco e rosso in bottiglia) in base al menù scelto
Restano esclusi i vini riserva, passiti, spumanti e liquori (rum, vodka, whisky e cocktail) che, se richiesti, verranno conteggiati a parte
Il vino è compreso nei limiti di 1 bottiglia ogni 3 persone

TORTA:

Porzione di torta di gr 120 da scegliere fra le nostre proposte:

- Bavarese ricotta con fichi caramellati
- Catalana
- Pan di Spagna Crema chantilly e granelle di cioccolato oppure frutti di bosco
- Carote e mascarpone

Eventuale aperitivo ed antipasto nel Parco sarà da concordare in base alle vostre richieste e a regolamenti da rispettare

Le proposte segnalate sono solo indicative

Per allestimenti ed eventuali prolungamenti per Cerimonie è indispensabile concordarlo preventivamente

