



AGRITURISMO
AZIENDA AGRICOLA

Buffet Eventi 2017 AUTUNNO INVERNO

Valido fino al 28 febbraio 2018

Per ogni occasione di festa

Tagliere di salumi "La Camilla"
Verdure dell'orto dorate
Calzoncelli ai funghi
Quadrotti di pizza casereccia
Polenta fritta con zola piccante
Torta salata con radicchio e pancetta
Assortimento di formaggi brianzoli con marmellata e miele
Parmigiana di melanzane
Focaccina al rosmarino



Tagliata d'ananas con salsa al caramello o mousse alle pere e cioccolato
(a discrezione del Cliente)



Torta da personalizzare (dal nostro catalogo fotografico)
Supplemento per eventuale torta senza glutine € 5,00 a persona



Acqua gassata e naturale
Cocktail analcolico alla frutta
Vino rosso e bianco della casa (1 bottiglia ogni 3 persone)
Coppa di spumante Brut e Moscato
Caffè e digestivo

€ 43,00

Supplementi da aggiungere al costo di Euro 5,00 per persona per ogni singola scelta

Risotto servito in forma di Grana a scelta tra:
Risotto giallo con salsiccia, Risottino agli aromi e limone,
Risottino al pesto e pancetta croccante, Risottino con zucchine e crescenza
Gnocchi al pomodoro fresco e basilico
Rotolo di crespella con cotto e scamorza oppure zucchine e crescenza

Bis di primo piatto: Euro 7,00

Supplementi da aggiungere al costo di Euro 8,00 per persona per ogni singola scelta

Arrosto di manzetta in gremolata di verdure con patate al forno

Servizio a buffet in sala riservata con personale di sala
la domenica a partire dalle ore 17.30 sino alle ore 21.00
Numero minimo richiesto: 15 persone

Bambini: 0/2 anni gratis - Bambini 3/10 anni Euro 25,00 con buffet come adulti.
L'eventuale aggiunta di un primo piatto caldo comporta un supplemento di Euro 5,00
a bambino, o eventuale aggiunta di cotoletta con patatine fritte Euro 12,00 a bambino.

Il numero definitivo dei partecipanti deve essere comunicato 3 giorni prima dell'evento
e
sarà addebitato anche in caso di defezioni

