



Buffet Eventi AUTUNNO INVERNO

Per ogni occasione di festa

Tagliere di salumi "La Camilla"
Verdure dell'orto dorate
Calzoncelli dello chef
Quadrotti di pizza casereccia
Polenta fritta con luganega
Torta salata alle verdure
Assortimento di formaggi brianzoli con marmellata e miele
Parmigiana di melanzane
Focaccina al rosmarino
✳
Macedonia di frutta fresca
✳
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 a volontà
Coppa di spumante Brut e Moscato
Caffè e digestivo

€ 45,00

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

Risotto servito in forma di Grana (per un minimo di 20 persone) 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 18.00 sino alle ore 21.30
Numero minimo richiesto: 15 persone paganti adulte

**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.

**LA CAMILLA EFFETTUA FORNITURA E ALLESTIMENTI DI BOMBONIERE, CONFETTATE, PALLONCINI, ETC.
PER COLORO CHE NON USUFRUISCONO DEI NOSTRI SERVIZI LA DIREZIONE ACCORDA L'ALLESTIMENTO MA CON UN
COSTO AGGIUNTIVO DA QUANTIFICARE.**