



## **RINFRESCO EVENTI 2024 (servito al tavolo)**

Valido da gennaio a dicembre 2024 (escluso il mese di maggio)

**Per ogni occasione di festa**

Tagliere di salumi "La Camilla"  
Verdure dell'orto dorate  
Calzoncelli dello chef  
Quadrotti di pizza casereccia  
Fantasia di minibrioche salate  
Assortimento del Casaro  
Mini parmigiana di zucchine  
Focaccina con olio, rosmarino e origano



Sorbetto al limone



Torta da personalizzare (dal nostro catalogo fotografico)  
Supplemento per eventuale torta senza glutine € 8,00 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

**€ 60,00**

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

Risotto giallo o risotto giallo con salsiccia, Risottino con zucchine e zafferano,  
Risottino con crema di basilico e pancetta croccante  
Paccheri con pomodorino, pancetta croccante e straccetti di bufala  
Rotolo di crespella con radicchio e scamorza

**Bis di primo piatto: Euro 12,00**

### **Supplementi da aggiungere al costo di Euro 15,00 per persona per ogni singola scelta**

Tagliata di manzetta con salsa agli aromi e patate al forno

**Il servizio della domenica è a partire dalle ore 18.00 sino alle ore 21.30  
(escluso il mese di Maggio 2023)**

**Numero minimo richiesto: 15 persone paganti adulte.**

**La sala in esclusiva verrà assegnata con un minimo garantito di 25 persone.**

**Bambini: 0/2 anni gratis - Bambini 3/10 anni Euro 30,00 con la stessa proposta degli adulti.  
L'eventuale aggiunta di un primo piatto caldo comporta un supplemento di Euro 8,00  
a bambino, o eventuale aggiunta di cotoletta con patatine fritte Euro 15,00 a bambino.**

**Il numero definitivo dei partecipanti deve essere comunicato 5 giorni prima dell'evento  
e sarà addebitato anche in caso di defezioni.**

**LA CAMILLA EFFETTUA FORNITURA E ALLESTIMENTI DI BOMBONIERE, CONFETTATE, PALLONCINI, ETC.**

**EVENTUALI ALLESTIMENTI FORNITI DAL CLIENTE  
DOVRANNO ESSERE PORTATI CONTESTUALMENTE ALL'ARRIVO.**

