

MENU' A BUFFET CORTE DEL SOLE

35,00 €/adulto con primo a scelta

38,00€\adulto con secondo a scelta

42,00€\adulto con primo e secondo a scelta

Gran buffet di antipasti :

carpaccio di tacchino con julienne di verdure

carpaccio di manzo rucola e grana

tagliere di salumi e formaggi del fattore

crostini e pizze assortite

verdure gratinate e grigliate

zuppa di legumi o insalata di legumi

polenta alla norcin-a e al ragù o tronchetti di polenta gratinata

parmigiana di melanzane

Fantasia di fritto Ascoli servita:

mozzarelline e olive fritte, saltimbocca e zucchine fritte

Primi a scelta

lasagnetta dello chef

risotto aranci e tartufo o risotto alla monzese

trofie zucchine pancetta e zafferano

gnocchetti speck e funghi

mezzemaniche alla norcina

campofilone pomodorini e lardo di colonnata / ragù

ravioloni ricotta di bufala e spinaci burro e salvia/ pomodorini, rucola e pinoli

Secondo a scelta:

filetto di maiale in camicia di lardo con purea di patate e verdure ripassate

reale di vitello o sella di vitello ai funghi con patata duchessa e verdure ripassate

maialino da latte in porchetta con patate e insalata (minimo 45 adulti)

arista all'arancia o alle mele con patate sabbiate e insalata

grigliata mista con patate dorate e insalata

filetto di vitello in crosta con purea di patate e fagiolini speziati **extra 5,00€/pers**

tagliata di manzo sale grosso e rosmarino con patate **extra 5,00€/pers**

frutta e cantina (de Angelis)

Torta di pasticceria supplemento 4,00€pers

Buffet di dolci supplemento di 6,00€ pers

extra confettata : 4€ adulto

PERMESSO SIAE PER MUSICA FINO ALLE 24:30: 130,00€

CHIUSURA LOCALE ORE 2:00

Menù bimbi (2- 10 anni) 20,00 €

N.B. Allestimento e decorazione tavoli inclusi

tel. 0736.812684

cell. 3289723019 Jessica

DATA :

ORA :

SALA:

TIPO EVENTO:

NOME FESTEGGIATO:

NUMERO ADULTI:

NUMERO BIMBI:

INTOLLERANZE:

TORTA:

CANTINA:

ALLESTIMENTO:

TIPOLOGIA E NUMERO TAVOLI:

NOTE: