

Menù per Battesimi, Comunioni e Cresime 2017

MENU' TRADIZIONE UNO... € 35,00 a persona

Crudo di Parma 18-24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Pancetta piacentina DOP
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata
Casoncelli di spinaci e ricotta al burro versato
Maltagliati di pasta fresca con provola, speck e rucola
Manzo all'olio con polenta di Storo
Degustazione di formaggi bresciani con confetture
Contorni
Torta di pasticceria personalizzata con scritta
Acqua e Caffè
Vino della Casa, bianco e rosso
Moscato d'Asti e Prosecco

MENU' TRADIZIONE DUE.... € 40,00 a persona

Crudo di Parma 18-24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Pancetta piacentina DOP
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata

Risotto con verdure primaverili e robiola della Bassa
Fusilloni di grano duro al ragù di salame fresco
Arrosto di vitello al forno con polenta
Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia
Contorni
Macedonia di frutta con gelato
Torta di pasticceria personalizzata con scritta
Acqua e Caffè
Vino della Casa, bianco e rosso
Moscato d'Asti e Prosecco

MENU' GOURMET.... € 45,00 a persona

Battuta al coltello di Fassona Piemontese (certificata macelleria Cazzamali)
Selezione di salumi della norcineria di Padernello: salame, lonzino stagionato al pepe e coppa
Giardiniera di verdure nostrane
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata
Casoncelli di Padernello (erbette e carne) al burro versato
Bigoli al torchio al salmì d'anatra
Tagliata di Fassona Piemontese (certificata macelleria Cazzamali) alla griglia con contorno
Degustazione di formaggi bresciani con marmellate e miele
Torta di pasticceria personalizzata con scritta
Acqua e Caffè
Vino della Casa, bianco e rosso
Moscato d'Asti e Prosecco

LOCANDA DEL VEGNOT

Trattoria di Padernello

MENU' MISTO CARNE-PESCE... € 45,00 a persona

Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi con crostini
Frittura di alborelle
Crostoni di polenta abbrustolita e baccalà
Giardiniera di verdure nostrane
Tagliere di salumi di Parma: crudo, coppa e pancetta
Casoncelli di spinaci e ricotta al burro versato
Risotto con luccio e verdure
Filetto di salmerino alla griglia con verdure
Sorbetto al limone
Tagliata di manzo irlandese alla griglia con patate al forno
Torta di pasticceria personalizzata con scritta
Acqua e Caffè
Vino della Casa, bianco e rosso
Moscato d'Asti e Prosecco

VARIAZIONI (dove non già previste):

- + € 5,00...Aperitivo di Benvenuto (stuzzichini, spumante ed analcolico servito al tavolo)
- + € 3,00...Degustazione di 3 primi piatti
- + € 3,00...Sorbetto limone o pompelmo rosa
- + € 3,50...Macedonia di frutta con gelato
- + € 2,00...Amari e digestivi vari (solo per gli adulti)
- + € 2,00...Pacchetto vini BASE
 - Vino in bottiglia selezione Padernello, bianco e rosso
- + € 5,00...Pacchetto vini MEDIUM
 - Cà del Lago Lugana classico – Villabella
 - Adagio Capriano del colle rosso – Lazzari
 - Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto
 - Lugana Brut metodo classico - Olivini
- + € 9,00...Pacchetto vini TOP
 - Fausto Capriano del colle bianco – Lazzari
 - Valpolicella classico Ripasso - Villabella
 - Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto
 - Franciacorta Brut – Mosnel

NOTE

Per tutti verrà stampato il menù per la tavola e verrà garantito tutto quanto specificato nel menù stesso, oltre al ripasso su ogni portata.

Possibilità di ulteriore personalizzazione per intolleranze alimentari e/o allergie.

Per i piccoli da 3 a 10 anni sconto del 50% sul prezzo del menù scelto, gratis i più piccoli di età inferiore ai 3 anni.

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva, coperto e servizio.

E' richiesto il versamento della caparra cofirmataria pari al 30% dell'importo totale, almeno 20 giorni prima della data fissata per la cerimonia, il saldo al termine dell'erogazione del servizio.

Il pagamento potrà essere effettuato in contanti, con bancomat, con carte di credito (CartaSi, Mastercard, Visa) oppure con assegno allegando copia documento e codice fiscale.

Ricordiamo inoltre che la tolleranza relativa alle persone mancanti, è nella misura del 5% sul numero minimo garantito che dovrà essere confermato 3 giorni prima della data dell'evento, per ogni altro regolamento facciamo riferimento alla raccolta degli usi e consuetudini della CCIAA di Brescia.