

Menù per Battesimi, Comunioni e Cresime Primavera 2019

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

Crudo di Parma 24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Coppa piacentina stagionata 150 giorni
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
Coscia di pollo ruspante disossata, ripiena al forno
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 24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Coppa piacentina stagionata 150 giorni
Gardiniera di verdure nostrane
Robiola della Bassa, pepe nero e olio extravergine
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata
Risotto al Silter con emulsione di miele millefiori e senape antica
Casoncelli al brasato al sugo d'arrosto
Manzo all'olio con polenta
Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia
Contorni
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' TRADIZIONE TRE....€ 45,00 a persona

Crudo di Parma 24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Coppa piacentina stagionata 150 giorni
Giardiniera di verdure nostrane
Polpettine fritte di melanzane e menta con salsa all'uovo
Torta salata con verdure e Silter
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 quaglia

Costine di maiale marinate e leggermente affumicate
Tagliata di manzo irlandese alla griglia con salsa bernese
Contorni

Torta di pasticceria personalizzata con scritta
Acqua e Caffè
Vino della Casa, bianco e rosso
Moscato d'Asti e Prosecco

MENU' GOURMET... € 50,00 a persona

Battuta al coltello di Fassona Piemontese selezione Cazzamali
Crudo di Parma 24 mesi
Salame da taglio di Padernello
Coppa piacentina stagionata 150 giorni
Giardiniera di verdure nostrane
Polpettine fritte di melanzane e menta con salsa all'uovo
Torta salata con verdure e Silter
Tagliere di crostini di polenta con gorgo, peperonata, salsiccia, lardo e frittata

Risotto alle pere cotte nel passito, Fatuli e porri fritti
Bigoli al torchio al salmì d'anatra

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola
Tagliata di Fassona Piemontese selezione Cazzamali alla griglia
Contorni

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

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)
- + € 3,00...Pacchetto vini BASE (solo per gli adulti)
 - Vino in bottiglia selezione Padernello, bianco e rosso
- + € 7,00...Pacchetto vini MEDIUM (solo per gli adulti)
 - Cà del Lago Lugana classico – Villabella
 - Adagio Capriano del colle rosso – Lazzari
 - Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto
 - Lugana Brut metodo classico -Olivini
- + € 10,00...Pacchetto vini TOP (solo per gli adulti)
 - Lugana classico - Olivini
 - Curtefranca rosso – Barone Pizzini
 - Moscato naturale d'Asti – Tenuta il Falchetto
 - Franciacorta Brut – Lo Sparviere

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.