

SERVIZI INCLUSI

* Ai fini del saldo finale verranno conteggiati esclusivamente i coperti confermati entro, e non oltre, 10 giorni precedenti alla data dell'evento.

* Tutti i prezzi s'intendono IVA compresa

I prezzi comprendono:

- o Evento strutturato secondo la modalità descritta;
- o Scelta completa delle portate elencate;
- o Menù specifici (SE COMUNICATI) per:
intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- o Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- o Bambini da 4 a 10 anni € 25,00:
- Prosciutto cotto, pasta al pomodoro &
cotoletta con patate al forno**
- o Mise en place completa;
- o Disposizione tavoli a vostra discrezione (con sala esclusiva);

Limite Orario

- o Sala 'riservata' fino alle h. 00,00 (servizio serale)
- o Sala 'riservata' fino alle h. 17,00 (servizio diurno)

EXTRA TIME : 250,00€ l'ora

SERVIZI ESCLUSI

- o Spumante brut a tutto pasto (**a consumo**)
- o Servizio amari (**a consumo**)
- o Servizio birra artigianale (**a consumo**)
- o Tassa s.i.a.e. (con intrattenimento musicale & sala riservata)

DEGUSTAZIONE CUCINA

Menù adatto per cerimonie formali,
dove si predilige il servizio al tavolo allietando il confort per gli ospiti.
Tutte le portate vengono servite a centrotavola,
in classico stile agrituristico esaltando la convivialità tra i commensali.
Menù composto da:

Antipasto

Due primi

Un secondo con contorno

Dolce della casa

**Coperto, acqua, vino & caffè compresi;
amari esclusi**

€ 45,00

Le scelte delle portate devono essere uguali per tutto il tavolo
& comunicate nei 10 giorni successivi alla prenotazione.

Vini Compresi: 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. finazzi federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. finazzi federico (12% vol.)
- Oltrepo' pavese 'RIESLING' - Az. vinicola ruinello (11,5% vol.)

DEGUSTAZIONE CUCINA

ANTIPASTO VILLA DELIZIA

Selezione di salumi e formaggi 'villa delizia' con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera &

Battuta di manzo al naturale (**Aprile - Settembre**)
Polenta con fonduta (**Ottobre - Marzo**)

DUE PRIMI

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

UN SECONDO

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

DOLCE DELLA CASA

Zuppetta yogurt & cioccolato bianco con frutto di bosco & CornFlakes

È TEMPO DI SCELTE

Gennaio - Marzo

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno con ossobuco di manzo, profumato alla granella di pistacchi
- Paccheri con crema di branzi & funghi
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto con scamorza affumicata & trevisan
- Risotto al Valcalepio & salsiccia
- Filetto di maiale al pepe verde & pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

Aprile - Giugno

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone melanzane & scamorza affumicata con pomodorini confit & basilico
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di piselli & mandorle tostate
- Risotto con asparagi & pancetta croccante
- Filetto di maiale alle erbe & pure di patate
- Medaglione di vitello, jous & Polenta
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

È TEMPO DI SCELTE

Luglio - Settembre

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ricotta & spinaci burro profumato
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di spinaci & speck croccante
- Risotto al basilico con pinoli & pomodorini
- Grigliatina mista: costine, coscette & manzo con patate al forno
- Roast beef accompagnato da Branzi & noci con sformatino di patate
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

Ottobre - Dicembre

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno di brasato & burro nocciola
- Paccheri con castagne, porcini & bacon
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla zucca & crumble di amaretti
- Risotto ai porcini
- Filetto di maiale ai funghi con Pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta Bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

SPUMANTI & TORTE

• Chantilly

Soffice pan di Spagna farcito con crema chantilly alla vaniglia & frutta di stagione.
Un dolce elegante e leggero, perfetto per chi ama sapori genuini e raffinati

• Mimosa

Un dolce soffice pan di Spagna sbriciolato, farcito con crema Chantilly e crema pasticciera, in un abbraccio vellutato che si scioglie in bocca.

• Crostata

Base friabile di pasta frolla, farcita con crema pasticciera vellutata e decorata con frutta fresca di stagione. Un dolce colorato, fresco e irresistibile, che unisce bontà e semplicità.

• Millefoglie

Soffice dentro, croccante fuori: strati di sfoglia leggera e burrosa, uniti da crema chantilly fresca e decorati con zucchero a velo.

• Cream Tart

Base di frolla sagomata, farcita con una crema soffice e delicata, guarnita con frutta fresca, meringhe, cioccolato & decorazioni artigianali.

(+2,00 a persona)

• Meringata

Un dolce tipico della tradizione pasticceria italiana, composto principalmente da strati di meringa alternati a panna montata o a creme leggere.

SPUMANTI COMPRESI AL CALICE:

- BRUT SPUMANTE Pinot nero Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)
- MOSCATO DOLCE Oltrepò Pavese Azienda vinicola RUINELLO (12% Vol.)

€ 12,00
a persona

N.B.

Qualora desideriate sostituire il dolce della casa (zuppetta allo yogurt) con una torta di pasticceria, verrà applicato uno sconto corrispondente al prezzo (3,00€) del dolce già incluso nella proposta menù.



SPUMANTI & TORTE DA CLIENTE



HAI UNA PASTICCERIA DI FIDUCIA?

Avete una pasticceria del cuore? Nessun problema, potrete portare la vostra torta, muniti di lista ingredienti!

Lo spumante é escluso!

Torta da cliente

€ 3,00

a persona

Se volete, voi portare la torta, noi mettiamo gli spumanti!

Servizio Spumanti

€ 4,00

a persona

