



## Buffet Eventi AUTUNNO INVERNO Per ogni occasione di festa

*Tagliere di salumi "La Camilla"  
Verdure dell'orto dorate  
Calzoncelli ai funghi  
Quadrotti di pizza casereccia  
Polenta fritta con zola piccante  
Assortimento di formaggi brianzoli con marmellata e miele  
Focaccina rosmarino, patate  
Parmigiana di melanzane*



*Tagliata d'ananas con salsa al caramello o mousse alle pere e cioccolato  
(a discrezione del cliente)*



*Torta da personalizzare (dal nostro catalogo fotografico)  
Supplemento per eventuale torta senza glutine € 5,00 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*

**€ 40,00 per persona**

### **Supplementi da aggiungere al costo di Euro 5,00 per persona per ogni singola scelta**

*Risotto servito in forma di Grana (per un minimo di 20 persone) a scelta tra:  
Risotto giallo con salsiccia, Risottino agli aromi e limone,  
Risottino al pesto e pancetta croccante, Risottino con zucchine e crescenza  
Gnocchi al pomodoro fresco e basilico  
Rotolo di crespella con cotto e scamorza oppure zucchine e crescenza*

### **Bis di primo piatto : Euro 7,00**

*Servizio a buffet in sala riservata con personale di sala  
la domenica a partire dalle ore 17.30 sino alle ore 21.00  
(per il mese di Maggio dalle ore 18.30 alle ore 22.00)  
Numero minimo richiesto: 15 persone adulte paganti*

**Bambini: 0/2 anni gratis**

**Bambini 3/10 anni Euro 25,00 con buffet come adulti.**

**L'eventuale aggiunta di un primo piatto caldo comporta un supplemento di Euro 5,00 a bambino.  
Eventuale aggiunta di cotoletta con patatine fritte Euro 12,00 a bambino.**

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