



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

Coppa di spumante Brut e Moscato

Caffè e digestivo

€ 40,00 per persona

Supplementi da aggiungere al costo di € 5,00 per persona

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: € 7,00

Supplementi da aggiungere al costo di € 8,00 per persona

Arrosto di manzetta in gremolata di verdure con patate al forno

Servizio a buffet in sala riservata con personale di sala

la domenica a partire dalle ore 18.00 sino alle ore 21.30

Numero minimo richiesto: 15 persone adulte paganti

Bimbi 0-3 anni: gratis

Bambini 4/10 anni con menu bimbo € 25,00 con buffet come adulti.

L'eventuale aggiunta di un primo piatto caldo comporta un supplemento di € 5,00 a bambino.

Eventuale aggiunta di cotoletta con patatine fritte € 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.

