



Buffet eventi autunno/inverno Per ogni occasione di festa

Tortino di polenta dal cuore di Luganega con salsa allo zola dolce
Piccoli arancini di riso
Mini calzoni farciti con pomodoro e mozzarella
Fritto misto di verdure dell'orto
Salame nostrano
Piccoli tramezzini al vitello
Polpette di melanzane e provola
Trancio di focaccia calda alle noci farcita al lardo e miele d'acacia
Trancio di pizza margherita
Bruschetta di grani antichi con caponativa di verdure



Riso Carnaroli del pavese alla classica maniera monzese

OPPURE

Riso Carnaroli del pavese al sugo di brasato
(a discrezione del cliente)



Tiramisù alla nocciola

OPPURE

Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia
(a discrezione del cliente)



Acqua gassata e naturale
Cocktail analcolico alla frutta
Vino rosso e bianco della casa
Caffè e digestivo

€ 45,00 per persona

Aggiunta di torta e spumante (senza dolce) € 6,00 per adulto e € 4,00 per bambini

Servizio 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.