



menù Basico

Prezzo: 90,00€

Aperitivo con alcolico ed analcolico servito con bruschette miste di tartare di manzo, patè di fegato, pomodoro ed origano e due tipologie di mousse al uovo (Le intolleranze non importanti da comunicare in modo tale da avere per tutti le stesse portate)

Antipasto a buffet:

Salumi misti di nostra produzione, formaggi miste con composte fatte in casa, verdure pastellate a seconda della stagionalità, involtini misti, savoiarda con cipolla rossa e fagioli, fegato e cuore in carpione, torta salata ecc..

Bis di primi:

personalizzabili a seconda della stagione e del gusto verranno dati direttamente agli sposi delle proposte dove si concorderanno i giorni in settimana per l'assaggio e lo sviluppo del proprio menù

Consigliabile risotto e pasta (in caso di intolleranze non ci sono problemi per TUTTI verrà svolto lo stesso numero di portate).

Sorbetto della casa

Secondo:

personalizzabile con caponata e patate al forno

Acqua, vino della casa, caffè ed amaro 90 euro

La torta collaboriamo con Non solo dolce ad Albate valutiamo un prezzo a persona di otto euro se riguarda torte classiche (chiantilly, crostate, saint honore) che comprende anche il servizio e lo spumante

Nel caso si valutassero torte a più piani o più elaborate ci sarà un costo differente al persona che può slittare tra i 10 e i 12 euro