



MENÙ MARGHERITA

Menù Ricorrenze di Primavera 2019

65€

a TAVOLA

Vitello Tonnato – Ricetta Tradizionale

Tortino di Parmigiano e Insalatina all'Aceto Balsamico

Risotto Qualità Carnaroli al Pomodoro Verde
e Cicorino di Campo

Aletta di Vitello Arrosto, Patate e Spinaci

Delizia al Cucchiaino
con Crema di Limone e Lamponcello

Torta per la Ricorrenza

CANTINA

Bollicine Selezione Pierino Penati
Merlot Borgo Magredo
Moscato Naturale d'Asti Villa Giada





Tale menù verrà confermato previo verifica dell'effettiva disponibilità delle materie prime.

IL COSTO PER PERSONA COMPRENDE:

- Il menù descritto con i vini in abbinamento;
- Acqua minerale naturale e frizzante;
- Apparecchiatura con tovagliato avorio Gran Galà;
- Centrotavola di fiori freschi;
- Stampa del menù personalizzato;
- Posate in argento e cristalleria.

Le TORTE REALIZZABILI PER LA RICORRENZA SONO LE SEGUENTI:

Chantilly - St. Honorè – Genoise di Frutta Fresca o Sfogliata – Mimosa – Millefoglie.

È possibile, inoltre, richiedere i seguenti accessori:

- Degustazione di confetti con apposito allestimento;
- Piccola pasticceria;
- Stampa dei segnatavolo/segnaposto.

10 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO dovremo avere il numero minimo garantito di persone che partecipano. In questa occasione indicheremo la presenza di eventuali commensali con allergie/intolleranze/esigenze alimentari particolari.

Per confermare ufficialmente la prenotazione, si richiede una caparra confirmatoria da versare al ristorante oppure mediante il nostro sito.

Il saldo avviene il giorno dell'evento alla reception del ristorante secondo il numero minimo garantito comunicato entro la scadenza.

È possibile effettuare i pagamenti anticipati tramite bonifico bancario.

A disposizione per valutare altre personalizzazioni.

Ristorante Pierino Penati

