



MERENDA per il S. BATTESIMO

Autunno - Inverno 2019 - 2020

45€

vini inclusi

SUL GRANDE BUFFET

Torta di Verdure Mista
Salmone da Noi Marinato al Sale e Zucchero
Flan di Verdura, Foglia di Parmigiano, Olio Extravergine
Carpaccio di Manzo, Olio alle Erbe e Giardiniera
Salame Tipico Brianzolo
Formaggio Fresco alle Erbe Aromatiche
Gamberetti con Salsa Maionese, Rucola Selvatica
Pancetta Cotta di Viganò
Bresaola di Black Angus
Pizza Margherita
Cotechino Vaniglia con Lenticchie
Insalata di Tenere Seppioline

a TAVOLA:

Risotto Mantecato all'Italiana con Sugo di Filetto
Delizia al Cucchiaino
Torta per la Ricorrenza
Caffè

CANTINA:

Bollicine Selezione Pierino Penati
Moscato Naturale d'Asti, Villa Giada





DETTAGLI DELL'OFFERTA

IL COSTO PER PERSONA è di 45€ e COMPRENDE:

- Il menù descritto con i vini in abbinamento;
- Acqua minerale naturale e frizzante;
- Apparecchiatura con tovagliato avorio Gran Galà, cristalleria e posateria in argento;
- Centrotavola di fiori freschi;
- Bibite;
- IVA e Servizio.

I bambini da 0 a 2 anni sono non paganti.

10 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO dovremo avere il numero minimo garantito di commensali che partecipano. In questa occasione indicheremo la presenza di eventuali invitati con restrizioni alimentari (allergie/intolleranze/esigenze alimentari particolari). Successivamente dovremo avere la disposizione degli ospiti (quando prevista) per sapere dove servire i piatti alternativi.

LE TORTE REALIZZABILI PER LA RICORRENZA SONO LE SEGUENTI:

- St. Honorè;
- Chantilly Classica;
- Chantilly con farcitura al Cioccolato;
- Chantilly con Frutti di Bosco;
- Mimosa;
- Chantilly con Fragole;
- Genoise con Frutta Fresca.

La quota non comprende:

- eventuali accessori non indicati;
- extra richiesti durante l'evento (esempio: amari, grappe,...).

Accessori

Possiamo completare l'organizzazione dell'evento con i seguenti accessori:

- Degustazione di Confetti con apposito allestimento (2Kg a 60,00€; 5Kg a 150,00€)
- I Segnatavolo (15,00€ totali);
- I Segnaposto (15,00€ totali);
- Stampa del menù personalizzato su carta del Ristorante (1,00€ cadauno);





MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per confermare ufficialmente la prenotazione, si richiede una caparra confirmatoria da versare al ristorante oppure mediante bonifico oppure recandosi al Ristorante. Appena avremo il numero confermato invieremo il dettaglio della quota per il saldo, che dovrà essere effettuato a fine evento.

INTESTAZIONE PAGAMENTI

PENATI FOOD srl

Dom. Fisc.: Via Cesana e Villa, 45 – 20853 BIASSONO (MB)

Sede Operativa: Via XXIV Maggio, 36 – 23897 VIGANO' (LC)

Cod. Fisc. e P. IVA: 09842290968

Coordinate bancarie:

Banco Desio – Agenzia di Besana Brianza - IBAN IT 60 G034 4032 5200 0000 0828 400

È possibile effettuare i pagamenti anticipati tramite bonifico bancario. Attendiamo comunicazione dell'avvenuto pagamento e del relativo CRO per via telematica all'indirizzo ristorante@pierinopenati.it, così da registrare caparra e saldo.

A disposizione per valutare altre personalizzazioni e per fornire ogni ulteriore informazione.

Cordiali Saluti,
Ristorante Pierino Penati

