



PIERINO PENATI
R I S T O R A N T E

Le Proposte

Chiediamo cortesemente di scegliere un menù (tra i 3 proposti) che sia comune per tutti i commensali.

Per gli ospiti con eventuali restrizioni alimentari, lo Chef preparerà pietanze alternative.

Un mese prima dell'evento verificheremo l'effettiva disponibilità delle materie prime, la quotazione e rivedremo il menù per confermarlo o modificarlo in modo da avere sempre prodotti adatti alla stagione.

Il menù può essere rettificato secondo le Vostre esigenze.

Menù Margherita

75,00 €

(acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

87,00€

(vino, acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

Uovo perfetto, asparagi con spuma di parmigiano e guancialetto croccante

Risotto Carnaroli Riserva con zucchine e limone

Ravioli con chianina e cardoncelli, fondo bruno e salvia

Aletta di vitello arrosto, sedano rapa e borrettane glassate

Delizia al cucchiaio

Torta per la ricorrenza

La Cantina

Bollicine Selezione Pierino Penati

Vino rosso (da definire secondo disponibilità)

Moscato d'Asti, Vietti



Menù Ortensia

85,00 €

(acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

97,00 €

(vino, acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

Prosciutto di carni bianche, mostarda di pere

Sformato di piselli, crème brûlée di parmigiano, piselli e cipollotto

Risotto Carnaroli Riserva agli asparagi, vino rosso e formaggio di Montevicchia

Oppure

Ravioli ripieni di patate e gamberi, bisque al lemon grass

Salmone in olio cottura, pak-choi caramellato, salsa teriyaki

Delizia al cucchiaio

Torta della ricorrenza

La Cantina

Bollicine Selezione Pierino Penati

Vino bianco (*da definire secondo disponibilità*)

Moscato d'Asti, Vietti



Menù Orchidea

95,00 €

(acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

107,00 €

(vino, acqua, caffè, pane e coperto inclusi)

Carpaccio di ricciola, pizzaiola cruda
(*burrata, basilico, capperini e cuore di bue*)

Calamari scottati, curry verde, mela e mizuna

Risotto Carnaroli Riserva alla marinara, pomodoro giallo e cozze scoppiate

Ombrina arrostita, beluga e rape bianche con vellutata di pesce

Delizia al cucchiaino

Torta per la ricorrenza

La Cantina

Bollicine Selezione Pierino Penati
Vino bianco (*da definire secondo disponibilità*)
Moscato d'Asti, Vietti

Dettagli dell'offerta

Il costo per ogni menù completo comprende:

- il menù descritto;
- acqua minerale naturale e frizzante;
- centrotavola con fiori freschi;
- apparecchiatura con tovagliato color avorio gran galà, cristalleria e posateria in argento;
- stampa del menù personalizzato su carta del Ristorante;
- IVA e Servizio.

10 giorni prima dell'evento dovremo avere il *numero minimo garantito* di partecipanti; questo numero si intende confirmatorio di commensali paganti. In questa occasione dovrà essere indicata la presenza di eventuali invitati con restrizioni alimentari (allergie/intolleranze/esigenze alimentari particolari).

Nel caso in cui la segnalazione di allergie/intolleranze/esigenze alimentari particolari avviene ad evento in corso, non sarà possibile garantire che la cucina riesca a soddisfare tali richieste, pertanto ci si declina da ogni responsabilità.

Successivamente dovremo avere la disposizione degli ospiti (quando prevista) per sapere dove servire i piatti alternativi e la suddivisione desiderata dei commensali per tavolo (= n. ospiti per tavolo).

La torta per la ricorrenza è personalizzabile con una scritta e le torte realizzabili sono le seguenti:

- Saint Honoré;
- Torta limone; al pistacchio; al lampone;
- Crostata di frutta fresca di stagione;
- Chantilly classica;
- Chantilly con farcitura al cioccolato;
- Chantilly con frutti di bosco;
- Chantilly con fragole;
- Millefoglie

Menù Bambini:

Per i bambini fino a 8 anni è disponibile un menù al costo di 55,00€, che comprende:

- antipasto: prosciutto cotto;
- primo: pasta al pomodoro;
- secondo: cotoletta di vitello con chips home-made;
- dessert: delizia al cucchiaio e torta;
- acqua minerale naturale e frizzante.

Accessori:

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

- La Piccola Pasticceria (7,00€ a persona)
(*selezione di Petit Four in accompagnamento al momento del caffè*)
- Degustazione di confetti con apposito allestimento (2kg a 75,00€; 5kg a 170,00€)
- I segnatavolo (15,00€ totali);
- I segnaposto (20,00€ totali).

Modalità di Pagamento

Per confermare ufficialmente la prenotazione, si richiede una **caparra confirmatoria** pari a € 300,00 da versare mediante bonifico bancario oppure recandosi al Ristorante. Appena avremo il *numero confermato* invieremo il dettaglio della quota per il saldo, che dovrà essere effettuato a fine evento alla reception del ristorante.

Intestazione pagamenti:

PENATI FOOD srl

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

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

Cod. Fisc. e P. IVA: 09842290968

Coordinate Bancarie: Intesa San Paolo Fil. Cinisello Balsamo – IBAN: IT 39Y0306932934100000010898

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

