

Spikkè zucca e funghi shiitake

Brioche salata con Mortadella di Bologna

Sfogliatine salate croccanti

Uova sode con pomodoro secco, broccolo e polvere di olive nere

Paninetto con porchetta e polpa di melanzana

Hamburger con manzo e cipolla caramellata

Grana padano & miele di favo



Reypenaer (formaggio compatto dal color arancione dato da una specifica alimentazione ricca di betacarotene)

Prosciutto crudo del Delta del Po

Salsiccia passita 20 gg. al coltello

Polpettine fritte di latte e castagne con prosciutto tostato

Crostatina salata con crema di carciofi e guanciale

Cous cous con verdure cbt e pulled pork

Lonza cbt con maionese al basilico e noci

Pollo fritto in crosta di panko



Risotto con le castagne, fonduta di parmigiano reggiano e croccante di grano

oppure :

Risotto con radicchio, vivo rosso e pancetta croccante



€ 55 bevande escluse

VF

min. 40 persone

Nota :

La proposta economica inviata ha valore temporale di **7gg.** e dedicata esclusivamente al destinatario; i prezzi proposti in questa offerta sono da ritenersi dedicati ed esclusivi, pertanto non comparabili con altre offerte derivanti da questa organizzazione.

Per conoscenza, le offerte tengono conto del *giorno*, della *quantità di persone*, del *periodo*, del tempo di permanenza. Cordialmente, la Direzione.



DOLCE :

€ 5.00 p.p. (TRADIZIONALE : pan di spagna, pasta sfoglia, pasta frolla)

€ 8.00 p.p. (CAKE DESIGN)

€ 4.50 Sorbetto p.p.

NOTA : nel caso il dolce venisse fornito dal committente dovrà essere accompagnato dallo scontrino fiscale e dal certificato di conformità della pasticceria .

Il costo per il servizio è pari a 2 € per persona



Persone con **allergie – intolleranze** :

(Ci riserviamo di prendere in carico le responsabilità di produzione dei cibi)

NOME	ALLERGIA - INTOLLERANZA

