

# PROPOSTE CON CATERING

(MINIMO 30 ADULTI)

\* opzione A - *aperitivo a buffet*

**PREZZO:** 35,00€ a persona

- Salame crudo e cotto (vassoio)
- Datterini, bufala e basilico (monoporzione)
- Crostini con acciughe al verde (monoporzione)
- Piccole quiche di verdure (monoporzione)
- Insalata russa (monoporzione)
- Pane e grissini

L'aperitivo viene servito a buffet con tavoli, sedie, bancali e cuscini per far accomodare gli ospiti. Vengono usati calici e bicchieri in vetro, piatti in ceramica e stoviglie di metallo.

\* opzione B - *aperitivo a buffet + primo*

**PREZZO:** 42,00€ a persona

- Salumi del territorio (vassoio)
- Vitello tonnato(monoporzione)
- Battuta di Fassone (monoporzione)
- Piccole quiche di verdure(monoporzione)
- Agnolotti al sugo di Brasato/burro e salvia
- Pane e grissini

L'aperitivo viene servito a buffet con tavoli, sedie, bancali e cuscini per far accomodare gli ospiti. Vengono usati calici e bicchieri in vetro, piatti in ceramica e stoviglie di metallo.

\* opzione C - *light lunch*

**PREZZO:** 46,00€ a persona

- Battuta di Fassone con cremoso di Robiola e nocciole
- Sformato di verdure di stagione con fonduta d'Alpeggio OPPURE Vitello tonnato con insalata russa della tradizione
- Agnolotti al sugo d'arrosto oppure un raviolo di magro
- Pane e grissini

Servito al tavolo. Gli antipasti in vassoi da condividere, il primo impiattato.



# VINI E BEVANDE

## Le opzioni con asterisco (\*) comprendono:

**Vino:** 1 bottiglia ogni 4 persone a scelta tra:

- Carisa - Barbera del Monferrato
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Ombra - Monferrato DOC Chiaretto
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti

**Acqua**

**Bibite analcoliche**

## Vino extra (prezzo a bottiglia):

- Roverò - Barbera del Monferrato Superiore DOCG: **26,50€**
- Carisa - Barbera del Monferrato: **18,50€**
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC: **21,00€**
- Ombra - Monferrato DOC Chiaretto: **20,50€**
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis: **21,00€**
- Austin - Spumante Brut Metodo Classico Rosato: **28,00€**
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti: **19,50€**
- Il Passo - Vino Bianco Passito: **29,00€**

## ALTRO - *Info utili*

- Numero massimo di persone 80 (35 in caso di maltempo)
- Possibilità di installazione gazebo/tensostruttura esterna con un costo a parte da preventivare
- Arredi disponibili: 20 tavoli 80x80cm, 4 tavoli grandi di diverse misure, sedie/panche, bancali e cuscini
- Possibile allestimento con palloncini o altro (no coriandoli al loro interno) e fiori a cura del cliente
- E' possibile portare il dolce con scontrino e lista allergeni. Nel caso forniamo il servizio in collaborazione con pasticcerie di casale con un costo a parte
- La SIAE copre per il sottofondo musicale
- É necessaria la conferma 3 settimane prima dell'evento con contestuale acconto del 50%
- Il saldo, in base anche ai consumi di vino, potrà essere effettuato il giorno stesso in sede
- Tutte le attività vengono svolte durante gli orari di apertura 10.00/19.00

