

MENÙ CERIMONIE E BANCHETTI EURO 50

(Valido dal 01.09.2019)

APERITIVO

Aperitivo a buffet (in veranda giardino se il tempo lo permette)

ANTIPASTI

Prosciutto crudo
Coppa casereccia
Salame nostrano

Focaccia Genovese con spumone di ricotta e salmone
Tortino con polenta di riso, salsiccia e taleggio
Insalatina tiepida di mare

PRIMO PIATTO

Risottino con verdure e speck croccante
Fusilli di Gragnano con ragù di mare

SECONDO PIATTO DI PESCE

Pesce spada con semi di sesamo e verdure di stagione

SORBETTO

SECONDO PIATTO DI CARNE

Lombatina di vitello glassato con patate al rosmarino

DESSERT

Torta cerimonia
Moscato dolce Santero

BEVANDE

Acqua naturale e gassata
Vino rosso Cù Cù Piceno Doc
Vino bianco Cù Cù Falerio Doc
Caffè

Condizioni:

- Torta personalizzata e stampa dei menù compresa
- Menù per intolleranti al glutine e al lattosio (da segnalare al momento della prenotazione)
- Alla conferma verrà richiesta una caparra pari al 30% dell'importo confermato in prenotazione.
- Il numero dei partecipanti dovrà pervenire entro 7 giorni dall'evento.
- Ogni sabato sera, domenica a mezzogiorno e domenica sera è presente il miniclub con assistente gratuito per i vostri bambini.
- Menù baby a 15 euro per i bambini fino a 10 anni compiuti.

IL LEONE D'ORO SRL – Società Unipersonale

Via Dante, 17 - 24060 Telgate (BG)

T. +39 035/4420803 – F. +39 035/0662676 - CF e P.IVA 03684600160

info@leonedoro.eu

www.leonedoro.eu

