



MENÙ NATALE 2024

AZIENDE - GRUPPI

Le proposte di menù qui di seguito illustrate, sono particolarmente indicate, nel periodo natalizio, per eventi aziende e gruppi; prevedono il tradizionale ed elegante servizio al tavolo, oppure dinamici buffet associati ad Open-Bar e intrattenimento musicale, oltre ad essere completamente personalizzabili ed adattabili a tutte le esigenze.

Vi segnaliamo inoltre che la nostra struttura è dotata di un'ampia e ben attrezzata cucina interna in cui vengono preparate tutte le portate da parte dai ns chef facenti parte della struttura organizzativa fissa interna.

Servizi aggiuntivi compresi nel prezzo

- Per il banchetto sono previste salette private oppure spazi riservati del salone ricevimenti
- Stampa del menù su carta pregiata (1 menù ogni 3 persone)
- Servizio di sala con personale dedicato
- Cantina in bottiglie di ns selezione
- Digestivi-Amari dopo caffè
- Adeguamento del menù per intolleranze, allergie, gluten free, vegetariano e vegano
- Mise-en-place coordinata con tovagliato in tessuto
- Scontistica bimbi 0/2 anni - menù bimbi gratuito
- Scontistica bimbi 3/6 anni - menù bimbi € 25,00
- **Le proposte di questi menù sono applicabili a condizione che sia garantito un minimo di presenze paganti pari a 15 quote intere**
- **Prezzo comprensivo di IVA**

Servizi aggiuntivi a richiesta a pagamento

- Allestimento floreale ai tavoli
- Angolo Bar con digestivi-amari-cocktail e presenza di barman
- Servizio intrattenimento per i piccoli ospiti con personale qualificato
- Intrattenimento musicale con spazio dedicato
- Servizio fotografico con la presenza di nostri collaboratori
- Aperitivi in spazi all'interno in varie zone della location con arredi di servizio (tavoli, sedie) per i menù in cui non è previsto l'aperitivo



MENU' - A



ANTIPASTO

A scelta fra queste portate

Culaccia, salame nostrano e coppa selezionati da "Cascina Alberelle" con pops di formaggio

OPPURE

Insalata di mare tiepida con patate e battuto di olive alla provenzale

PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla barbabietola rossa mantecato al gorgonzola

SECONDO PIATTO

Coppetta aromatica al forno con salsa ai porcini e patate al forno

DESSERT

Dalla tradizione panettone artigianale con dolci creme

Caffè espresso
digestivi-amari-grappe al tavolo

CANTINA (limitata 1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino Bianco ns selezione - Vino Rosso ns selezione
Vino da Dessert ns selezione - Bibite per bimbi
Acqua Frizzante e Naturale

COSTO A PERSONA €. 45,00

COSTO A PERSONA €. 48,00 (compresa cantina illimitata)

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESI DI IVA 10%

con possibilità di personalizzare il menù
compresi nel prezzo i servizi aggiuntivi elencati in copertina



MENU' - B



ANTIPASTO

Culaccia, salame nostrano e coppa selezionati da "Cascina Alberelle" con pops di formaggio

Insalata di mare tiepida con patate e battuto di olive alla provenzale

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte con salsiccia nostrana e riduzione di Curtefranca rosso TdF

Chicche di patate con fondente di porri, gamberi e pomodorini di Pachino

SECONDO PIATTO

Pernice di manzo in salsa al vin cotto e aromi con patate al forno

DESSERT

Dalla tradizione panettone artigianale con dolci creme

Caffè espresso
digestivi-amari-grappe al tavolo

CANTINA (limitata 1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino Bianco ns selezione - Vino Rosso ns selezione

Vino da Dessert ns selezione - Bibite per bimbi

Acqua Frizzante e Naturale

COSTO A PERSONA €. 55,00

COSTO A PERSONA €. 58,00 (compresa cantina illimitata)

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESI DI IVA 10%

con possibilità di personalizzare il menù

compresi nel prezzo i servizi aggiuntivi elencati in copertina



C À d e l F A C C O

MENU' - C



APERITIVO DI BENVENUTO

(in zone dedicate e riservate con personale di servizio)

Flûte di spumante Extra Dry e Drinks alla frutta
Fantasia di verdure del nostro orto
Selezione di salumi misti "Cascina Alberelle"
Selezione di formaggi misti "Caseificio Merati"
Frittura golosa alla moda del "Facco"
Panificati del nostro fornaio

PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte
alla Milanese con ragù di ossobuco

SECONDO PIATTO

Stracotto di vitello in salsa al Pinot Grigio OP
e aromi con patate al forno

DESSERT

Dalla tradizione panettone artigianale
con dolci creme

Caffè espresso
digestivi-amari-grappe al tavolo

CANTINA (limitata 1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino Bianco ns selezione - Vino Rosso ns selezione
Vino da Dessert ns selezione - Bibite per bimbi
Acqua Frizzante e Naturale

COSTO A PERSONA €. 75,00

COSTO A PERSONA €. 78,00 (compresa cantina illimitata)

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESI DI IVA 10%

con possibilità di personalizzare il menù
compresi nel prezzo i servizi aggiuntivi elencati in copertina



VARIAZIONI PORTATE

PRIMI

- Riso Carnaroli Az. Agr. Motte allo zafferano con riduzione di Barbera OP e ragù di porcini
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla barbabietola rossa mantecato al gorgonzola
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla salvia e baccalà
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte allo spinacino e ragù bianco di mare
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte con salsiccia nostrana e riduzione di Curtefranca rosso TdF
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte con radicchio trevisano e gamberi
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte al gorgonzola e pere caramellate
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla Milanese con ragù di ossobuco
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte al basilico mantecato allo Stracchino
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte ai gamberi e scorze di lime
Maccheroncini al torchio con ragù di cinghiale sfilato a mano
Calamarata di Gragnano in salsa di tonno affumicato all'amatriciana
Chicche di patate con fondente di porri, gamberi e pomodorini Pachino

SECONDI

- Coppetta aromatica al forno con salsa ai porcini
Stracotto di vitello in salsa al Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
Pernice di manzo in salsa al vin cotto e aromi
Trancio di salmone alle erbe e agrumi
Storione del nostro lago in panure aromatica

CONTORNI

- Secondi di carne : patate al forno
Secondi di pesce : verdure di stagione

MENU' BIMBI

- Antipasto : prosciutto cotto
Primo Piatto : pasta al pomodoro
Secondo Piatto : bocconcini di pollo panati con patatine fritte, maionese e ketchup
Dessert : come adulti

Costo a persona € 25,00 compresa IVA 10%



C À d e l F A C C O

SERVIZI ACCESSORI

- Servizio Barman per Open-Bar amari-digestivi-cocktails (n.1 consumazione a persona con accesso libero) : **costo €. 7,00/a persona**
- Servizio Barman per Open-Bar ILLIMITATO : **costo €. 15,00/a persona**
- Servizio DJ Set con musicista (esclusi i diritti SIAE) per tutta la durata dell'evento **costo a partire da €. 500**

Possiamo adeguarvi i nostri menù, per esigenze alimentari speciali quali:

Menù Gluten Free - Menù senza Lattosio Menù Vegano - Menù Vegetariano Menù per altre intolleranze e/o allergie

INFORMATIVA SULLA GESTIONE ALLERGENI

Nel nostro agriturismo per la preparazione dei piatti serviti ai tavoli possono essere utilizzati i seguenti prodotti:

- 1) Cereali contenenti glutine quali grano, farro, segale, orzo, avena, ecc.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10) Senape e prodotti a base di senape.
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressa in termini di SO₂
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli stessi possono provocare allergie o intolleranze (Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori).

Se sei allergico e/o intollerante a uno o più di questi ingredienti chiedi al nostro personale sulla loro eventuale presenza: verranno prese tutte le precauzioni necessarie alla salvaguardia della tua incolumità ed alla tutela della tua salute.

Salvirola, 20 ottobre 2024

Il responsabile H.A.C.C.P