



festa aziendale DI NATALE

APERITIVO DI BENVENUTO A PASSAGGIO

Flûte di bollicine caraffe di Aperol Spritz, caraffe di analcolico
Verdure dell'orto in pastella,
caponatina di verdure con uvetta e granella di pistacchio

SEDUTI A TAVOLA

ANTIPASTI

Veli di salmone marinato allo zucchero grezzo e aneto con
quenelle di ricotta aromatizzata
Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

PRIMI PIATTI

Risottino cacio e pepe con tartare di gambero e zeste di limone caramellato
Raviolino del plin burro e salvia con granella di nocciola delle Langhe

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e patate arrosto

PRE DESSERT

Lingotto di Sacher con polvere d'oro su letto di crema inglese e ribes

DOLCI NATALIZI A BUFFET

Pandoro, Panettone, Pan di zenzero

A TAVOLA BEVANDE AD USO ILLIMITATO

Acqua minerale gasata e naturale
Vino Bianco Arneis delle Langhe Doc Elvio Tintero – Piemonte
Vino Rosso Barbera D'asti – Bosco Donne Docg – Gianni Doglia – Piemonte

AL BAR LOUNGE

Caffè e digestivo

COSTO

60,00€ a persona oltre iva

Comprensivo di mise en place con tovaglie tovagliolo in cotone, stampa grafica menù
Sala in esclusiva compresa nel prezzo con un minimo garantito di 50 ospiti



dopo cena DJ SET E OPEN BAR

50 consumazioni – 500,00 euro oltre iva
100 consumazioni – 900,00 euro oltre iva
150 consumazioni – 1.200,00 euro oltre iva

PERSONALIZZAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

Brindisi di mezzanotte con prosecco Euro 4,00
oltre iva p.p.
Brindisi di mezzanotte con Champagne da
Euro 6,00 oltre iva p.p.
Panettone artigianale 5 kg Euro 140,00 oltre iva
Gadget con vasetti di marmellata arance e
zenzero o mostarda Euro 10,00 oltre iva cad.
Servizio Hostess euro 150,00 per operatrice
Affitto sala in esclusiva fino alle 01.00 Euro
600,00 oltre iva
Extra time Euro 150,00 oltre iva

