

Gauguin

Welcome Cocktail

Evergreen, Orange Champagne;
Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo;
Prosecco Superiore di Valdobbiadene;
Sfogliatelle farcite al formaggio e spinaci;
Panzerottini alla mozzarella;
Mezza forma di Grana in bellavista
Treccine di sfoglia alle acciughe;
Vol au vent farciti alla Lorena;
Bicchierini di pasta brisè al formaggio e funghi

L'angolo dei fritti dello chef

Melanzane, fiori di zucca, carciofi, zucchine, peperoni,
crema marchigiana,
arancini siciliani, funghi champignon;
pizzette pomodoro e basilico;

*le spezie fritte dorate: salvia, menta e basilico;
frittini di mare: acciughe impanate, anellini di mare,
Pannelle con bianchetti, lattarini di mare.*

Le delizie del fattore

*Tartellette di pane francese tostato con pomodoro e
basilico,
con acciughe e provola, al lardellino di Colonnata e miele,
alla crema di olive, ai carciofi, al patè di bosco,
al patè di fegatini*

Angolo dei formaggi

*Ricottine romane alle confetture di ortaggi e di more;
formaggio gentile alla salvia, al tartufo,
ai mosti vinosi, al fieno;
pecorino di Pienza;
Treccione di bufala campana; quiche Lorraine*

Angolo dei salumi

*Prosciutto alla Morsa, corallina, salsicette senesi,
lonzino di Norcia, salamella di Calabria,
Mortadelline al pistacchio di Bronte*

Gauguin

Angolo dei profumi di mare

*Insalata di mare all'olio del Garda;
Carpaccio di polipo su letto di rucola;
Salmone marinato al basilico;
Zuppette tifeide di ceci e vongole veraci,
di fagioli e funghi porcini*

Servizio a tavola

*Trofiette con punte di asparagi, gamberi e pachino
Mantecato di riso Carnaroli al radicchio rosso
e Taleggio D.O.P.*

*Tagliatine di salmone selvaggio in crosta
Savarin di spinaci*

Sorbetto al limone di Sorrento

*Suprema di Anatra al balsamico di Modena e rucola
Patate Parmantier*

Wedding cake

*Trionfo di millefoglie con chantilly
e gocce di cioccolato fondente*

Buffet di dolci

*Sacher Torte; Torta di frutta; Creme Brulé;
Panna Cotta al cioccolato, ai frutti di bosco;
Sbriciolata alle confetture e al cacao;
Crostatina con crema e pinoli; Torta mimosa;
Cantuccini; Ciambelline all'anice; Brutti buoni; Tozzetti
Torta caprese;
Sfogliatelle alla partenopea*

Angolo delle Crêpes

Crêpes al Grand Marnier e al cioccolato

Tagliata di frutta di stagione

Liquori e distillati:

*Amarí, Limoncello, Mirto, Acquavite, Whisky
Caffè normale e decaffeinato, Spumante, Moscato*

Vini Bianchi e Rossi di Selezione

Acqua minerale naturale e gasata

Pane: bianco, integrale, alle noci, grissini al sesamo

Prezzo 110,00 € per un minimo di 100 paganti

Condizioni di Fornitura

<i>IL PREZZO COMPRENDE</i>	<i>IL PREZZO NON COMPRENDE</i>
	A) Extra orario del servizio: dopo le 20,30 per il pranzo e dopo le 1,30 per la cena, extra di € 350,00 per ogni ora o frazione di essa.
B) <i>IL MENÙ</i> (così come riportato in allegato) Eventuali variazioni delle portate potrebbero dar luogo a variazioni di prezzo. La quotazione è ridotta del 50% per bambini dai 4 ai 10 anni e per gli operatori, ed è gratuita per i bambini fino ai 3 anni. La preparazione del menu avviene con cottura espressa con prodotti di prima scelta tendenzialmente biologici.	B) L'IVA del 10%.
C) <i>IL PERSONALE DI SERVIZIO</i> : è previsto un responsabile di ricevimento, maître di sala, personale di cucina e un cameriere ogni 10 ospiti.	D) Personale extra (ove richiesto): Servizio Sommelier € 110,00 cad. Barman € 150,00 cad. Hostess € 150,00 cad. Parcheggiatore € 80,00 cad. Servizio guardaroba € 100,00 cad.
D) <i>ALL'ESTIMENTO</i> : l'allestimento comprende tavoli e sedie per interno ed esterno. Oltre a questi sono compresi tovagliati, posate, bicchieri, piatti tra quelli disponibili.	E) <i>L'allestimento non comprende</i> : decorazioni floreali, di qualsiasi tipo e natura (extra) fiaccolata ciotole normali (€ 1,50) coprisedie (€ 3,50) centro tavola tra i disponibili (€ 6.00) tableau (€ 150) torce decorative (€ 5,00)