

# Monet

## 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; Burratine in foglia Treccione di  
bufala campana; quiche Lorraine*

## *Angolo delle Tradizioni*

*Zuppetta tiepida ai fagioli e porcini  
Zuppetta tiepida con ceci e vongole*

## *Angolo dei salumi*

*Prosciutto alla Morsa, corallina, salsicette senesi,  
lonzino di Norcia, salamella di Calabria,  
Salame di Spagna, Arrostitino al balsamico*

## *Angolo dei profumi di mare*

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

## *Servizio a tavola*

*Mantecato di riso al nero con julienne di zucchine,  
vongole veraci e calamari  
Giganti ai funghi porcini con ragout di cinghiale, punte  
di asparagi e ricotta salata*

*Medaglione di Cinta Senese al pistacchio di Bronte e  
vellutata di porcini  
Patate Parmantier,*

*Monet*

*insalatina di radicchio Trevigiano con noci e arance*

## *Wedding cake*

*Trionfo di pan di Spagna 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:*

*Amarì, 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 MENU'</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) <i>Personale extra (ove richiesto)</i> : 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)