

Raffaello

Welcome Cocktail

*Evergreen, Orange Champagne;
Socchi 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;*

Raffaello

*le spezie fritte dorate: salvia, menta e basilico;
frittini di mare: acciughe impanate, anellini di mare,
morcardini, Code di Gamberi al sesamo
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;
zformaggio gentile alla salvia, formaggio al tartufo,
formaggio ai mosti vinosi, formaggio al fieno;
pecorino di Pienza, Treccione di bufala campana;
Pachino a ciliegine di fiordilatte*

Angolo dei salumi

*Salsicette di Siena, corallina nostrana, Grana Fina di
Norcia, Prosciutto selezionato di Norcia al taglio,*

Raffaello

Mortadella al pistacchio di Bronte, Lonzino Toscano

Servizio a tavola

Gavinelle alla Vincisgrassi

*Risotto con punte di asparagi, mascarpone e pinoli
tostati*

*Cinta Senese al Lardellino in crosta di pane Napoletano
Insalatina agli agrumi, Patate arrostiti al rosmarino*

Wedding cake

Trionfo di Millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato

Buffet di dolci

*Sacher Torte; Torta di frutta; Creme Brulé;
Bicchierini di Panna Cotta al cioccolato, ai frutti di
bosco e ai frutti tropicali, Foresta Nera;
Cantuccini; Ciambelline all'anice; Brutti buoni; Tozzetti
semifreddo al limone*

Raffaello

Spiedini di Frutta e plateau di frutta composta

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 98,00 € per un minimo di 100 paganti

Raffaello

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)