



MENÙ NATALE 2023

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
- 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
- **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



C À *d e l* F A C C O

MENU' - A



ANTIPASTO

A scelta fra queste portate

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

Flan di erbe del nostro orto con salsa allo zafferano
e chips di pancetta

Piccola parmigiana di melanzane al fior di latte
e salmone affumicato

PRIMI 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 € 40

COSTO A PERSONA € 43 (compresa cantina illimitata)

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' - B



ANTIPASTI

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

Flan di erbette del nostro orto con salsa allo zafferano e chips di pancetta

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla crema di nocciole e toma Caseificio Merati

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 € 50

COSTO A PERSONA € 53 (compresa cantina illimitata)

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
Aperitivo con pasticceria salata di nostra produzione
(sfogliatine fantasia e mini croissant farciti)
Frittura golosa alla moda del "Facco"
Selezione di salumi "Cascina Alberelle"
Degustazione di formaggi selezione "Caseificio Merati"

PRIMI PIATTI

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

Calamarata di Gragnano in salsa
di tonno affumicato all'amatriciana

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 € 70

COSTO A PERSONA € 73 (compresa cantina illimitata)

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' - D

SERVIZIO CON TAVOLI E POSTI A SEDERE

ANTIPASTI A BUFFET

Degustazione di Salumi selezionati da "Cascina Alberelle"
con panificati del nostro fornaio

Fiocchetto crudo

Salame di cascina

Pancetta dolce arrotolata

Mortadellina di bologna

Caciottina lombarda

Mozzarelline "Caseificio Merati" con olio del Garda

Crostata di verdure stagionali

Fantasia di cereali

Insalata di tacchinella in salsa tartara

Carpaccio di pesce spada con agrumi e verdure marinate

Frittura verdure miste di stagione

PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte allo zafferano
con riduzione di Barbera OP e ragù di porcini

DESSERT

Dalla tradizione panettone artigianale oppure pandoro
con dolci creme accompagnato da semifreddo dello chef

caffè espresso

digestivi-amari-grappe al tavolo

CANTINA (illimitata)

Vino Bianco ns selezione - Vino Rosso ns selezione

Vino Spumante Brut per il brindisi di auguri

Acqua Frizzante e Naturale



COSTO A PERSONA € 50

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 crema di nocciole e toma Caseificio Merati
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte alla salvia e baccalà
Riso Carnaroli Az. Agr. Motte allo spinacino e ragù bianco di mare
Maccheroncini al torchio con ragù di cinghiale sfilato a mano
Chicche di patate con fondente di porri, gamberi e pomodorini di Pachino
Calamarata di Gragnano in salsa di tonno affumicato all'amatriciana

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
Scaloppa di baccalà con pinoli, uvetta e cipolle in agrodolce

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

Costo a persona € 25

SERVIZI ACCESSORI

- Servizio Barman per Open-Bar amari-digestivi-cocktails (n.1 consumazione a persona con accesso libero): **costo € 7/a persona**
- Servizio Barman per Open-Bar ILLIMITATO: **costo € 15/a persona**
- Servizio DJ Set con musicista (esclusi i diritti SIAE) per tutta la durata dell'evento **costo a partire da € 400**



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

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

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, 16 marzo 2023

Il responsabile H.A.C.C.P