

EVENTI SUL LAGO

Un'esperienza conviviale sul lago, progettata per unire qualità, semplicità organizzativa e piacere dello stare insieme.

Possibilità di personalizzare il menù in base ai gusti dell'evento e al budget desiderato

Il prezzo comprende

- ✓ Menù completo (antipasto, 2 primi, secondo, torta)
- ✓ Coperto e acqua
- ✓ Vini piemontesi selezionati dalla nostra cantina (1 bottiglia ogni tre persone)
- ✓ Spumante per il brindisi
- ✓ Caffè
- ✓ Allestimento tavoli e stampa menù
- ✓ Tavolo a disposizione per bomboniere/confetti

Aperitivo

(Da aggiungere eventualmente ai menù).

Il nostro prosecco Treviso DOC, Aperol Spritz e cocktail analcolico accompagnati da piccoli fritti e focacce serviti a buffet o al tavolo.

Euro 6 a persona

Menù bambini (fino a 11 anni)

Antipasto con cotto e crocchette di patate
Pasta al pomodoro/pesto/ragù
Cotoletta impanata con patate
Euro 20 compresa una bibita

Note organizzative

- Possibilità di personalizzazione completa del menù.
- La **scelta dei singoli piatti proposti** nei menù deve essere effettuata alla conferma e deve essere uguale per tutti i commensali.
- **Conferma numero** di partecipanti entro 8 giorni prima dell'evento.
- Eventuali **variazioni** entro 24 ore prima dell'evento. Le variazioni sul numero comunicate o constatate il giorno stesso dell'evento comporteranno l'addebito della quota pattuita.
- Eventuali **allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari** vanno comunicate in fase di prenotazione.

Disponibilità sala

- Pranzo dalle 12.00 alle 17.00;
- Cena dalle 19.00 alle 24.00

Prossimi passi

Per confermare la data:

- Invio conferma via email o WhatsApp
- Versamento caparra
- Definizione menù finale
- Conferma numero definitivo



MENÙ CLASSICO LAGO D'ORTA

Perfetto per pranzi conviviali con piatti della tradizione rivisitata

Selezione di antipasti

Rollatina di vitello e patate in salsa tonnata

Toma Cosasca "Fai Cheese" – Caprino azienda agricola Agricuore

Coppa "Bontà di Magognino" – Brisaula della Val d'Ossola

Giardiniera casalinga

Bis di primi piatti (due a scelta)

Caserecce con ragù bianco di vitello e rosmarino

Crespelle ripiene con toma nostrana e asparagi con granella di nocciole

Risotto "carnaroli tenuta Bovio" allo zafferano e salsiccia con gocce di balsamico

Secondo piatto (uno a scelta)

*Medaglione di vitello in farcia di spinaci e pinoli con salsa delicata al Marsala,
chips di prosciutto crudo e patata millefoglie*

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con salsa alla senape antica e tortino di zucchine

Torta dedicata

Torta personalizzata con dedica, realizzata dal nostro laboratorio

Vini abbinati

Vini piemontesi selezionati dalla nostra cantina

Spumante italiano con la torta

Prezzo

Euro 48 a persona

(se la torta viene portata da fuori Euro 45 compreso servizio torta)

Aperitivo di benvenuto disponibile su richiesta: Euro 6 a persona



MENÙ SELEZIONE GOURMET

Ideale per eventi più eleganti con portate più ricercate

Antipasti (due a scelta)

Rollatina di magatello di vitello in salsa tonnata, capperi in fiore e cialda croccante di pane carasau
Tartare di sottofiletto di manzo piemontese con pan brioche
Fiore di zucca ripieno di verdure di stagione su crema di carciofo
Flan di zucchine su fonduta di toma ossolana

Bis di primi piatti (due a scelta)

Ravioli al brasato fatti in casa con sugo d'arrosto e cialda di grana
Maccheroni casalinghi all'uovo con pesto rosso e mandorle tostate
Risotto "Carnaroli tenuta Bovio" mantecato al nebbiolo con toma di Cosasca e pere caramellate

Secondo piatto (uno a scelta)

Morbido di vitello con crumble di prosciutto crudo croccante e tortino di zucchine
Roastbeef tiepido con salsa alle erbe e patate Ponte Nuovo
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con salsa al nebbiolo e tortino di patate gratin

Torta dedicata

Torta personalizzata con dedica, realizzata dal nostro laboratorio

Vini abbinati

Vini piemontesi selezionati dalla nostra cantina
Spumante italiano con la torta

Prezzo

Euro 53 a persona
(se la torta viene portata da fuori Euro 50 compreso servizio torta)
Aperitivo di benvenuto disponibile su richiesta: Euro 6 a persona



MENÙ TERRA ACQUA

Una proposta pronta che unisce piatti di terra e di mare. Ideale per eventi importanti

Antipasto

*Gamberi "butterfly" marinati all'arancia su salsa al passion fruit con alga wakame
Piccolo flan al gorgonzola, pere al vino rosso, cialda alle nocciole e pepe al mulinello*

Bis di primi

*Risotto "carnaroli tenuta Bovio" ai calamaretti e profumo di limone
Ravioli al brasato fatti in casa con sugo d'arrosto e cialda di grana*

Secondi piatti

Filetto di salmerino scottato su crema di finocchi con pappardelle di verdure

Sorbetto a scelta tra le nostre proposte

*Medaglione di vitello in farcia di spinaci e pinoli con salsa delicata al Marsala,
chips di prosciutto crudo e patata millefoglie*

Torta dedicata

Torta personalizzata con dedica, realizzata dal nostro laboratorio

Vini abbinati

*Vini piemontesi selezionati dalla nostra cantina
Spumante italiano con la torta*

Prezzo

*Euro 70 a persona con due secondi - Euro 63 a persona con un solo secondo
(se la torta viene portata da fuori Euro 67/60 compreso servizio torta)*

Aperitivo di benvenuto disponibile su richiesta: Euro 6 a persona

