

Menù per rinfresco "Oreventi"

è una valida alternativa alla classica cena

Aperitivo

Buffet con salatini assortiti, patatine e olive.

Cocktail tipo Sangria poco alcolico.

Cocktail alla frutta analcolico

The freddo, aranciata e acque minerali.

Servito in tavola:

piatti freddi:

assortimento di Salumi tipici Modenesi, serviti sui taglieri di legno

Prosciutto crudo di Parma.

Bresaola della Valtellina in carpaccio.

Tris di contorni magri (ad esempio) :

insalata di riso, verdure sott'olio, olive schiacciate ecc.

Tigelle e gnocco fritto modenesi.

Assortimento del nostro pane cotto nel forno a legna.

piatti caldi:

La nostra tipica Gramigna modenese alla salsiccia.

Risotto coi porcini e burro al tartufo.

Gnocchetti di patate alla crema di gorgonzola e noci.

I dolci :

Macedonia di frutta fresca con gelato.

Torta celebrativa (vedi lista) con spumante secco e dolce

Assortimento di pasticcini (circa tre a persona)

Caffè e liquorino

28,00 € a persona con bevande analcoliche

30,00 € a persona con vini della casa in bottiglia

COSE DA SAPERE :

. I bimbi fino a 6 anni pagano metà prezzo.

. Numero persone: 6 giorni prima della cerimonia ricordate di comunicarci il numero "minimo impegnativo". Il conto partirà da quel numero.

. Caparra : 10 % del conto finale previsto.

RISTHOTEL PIANURA INN

Ingresso 1: Viale Lombardia 21 - Ingresso 2: via del Campo 20

Busnago (MI) 039 695330 / 039 6957412 / Fax 039 6959025 e-mail: info@pianurainn.com

Autostrada A4 MI-VE, uscita Trezzo sull' Adda o Cavenago/Cambiago, indicazioni Busnago.