

Menù per rinfresco "Sùditono"

per farsi ricordare !

Aperitivo servito a buffet :

Gran misto di stuzzichini caldi e freddi, salatini, arachidi salate,
pistacchi di Bronte, olive ascolane, verdure in pastella.
Olive verdi condite, salamino piccante, cubetti di formaggi stagionati.
Cocktail Champagne, Sangria alla frutta, Martini rosso e bianco.
Aperitivi analcolici vari.

Servito a tavola

Antipasti e piatti freddi:

Prosciutto di Langhirano (Parma).

Speck tirolese con funghetti Champignon.

Bresaola della Valtellina in carpaccio, con rucola e parmigiano.

Salmone affumicato con riccioli di burro e crostini di pane.

Fantasia di mare con :

seppioline, polipetti, gamberetti, cozze, polpa di granchio.

Cocktail di gamberi servito sulla capasanta.

Focaccia di patate e focaccina mediterranea.

Assortimento del nostro pane casereccio, cotto nel forno a legna.

Piatto principale:

Tagliata di filetto Angus irlandese, accompagnata da
risottino ai porcini.

I Dolci :

Frutta flambata, al Grand Marnier, con gelato alla crema.

Torta celebrativa (vedi lista) con spumante secco e dolce.

Caffè e liquorino

34,00 € a persona con bevande analcoliche

36,00 € 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.