



La Nuova Fattoria

BUFFET

- Fettine di pane nero tostato con lardo nostrano e il nostro miele di acacia
 - Verdure in agrodolce della fattoria
- Insalata di sedano rapa con mele maionese e glassa di aceto balsamico
 - Il nostro salame al tagliere
- Quadrotto di pizza con pomodoro e mozzarella
- Ricottina km 0 di mucca con miele e granella di pistacchi
 - Frittatine al forno con verdure di stagione
 - Roast-beef rucola e grana
 - Patate al forno
- E per finire...
- Risotto caldo a scelta
- Caffè e coperto compreso

€27,00 a persona
bevande escluse





La sala sarà disponibile per 3/4 ore dopodichè sarà applicato un sovrapprezzo di 100 euro l'ora

Nel prezzo è compreso l'utilizzo del nostro giardino attrezzato per bimbi con gonfiabili gratuiti ma sotto responsabilità dei genitori, e possibili rotture saranno addebitate al responsabile del sinistro o al referente della compagnia a cui appartiene.

Le torte che provengono da pasticcerie esterne devono presentare la lista degli allergeni e sono soggette ad un costo di servizio torta nella misura di 2,00 euro a persona.

Caparra da versare all'atto della prenotazione è di euro 300,00 e non verrà restituita in caso di disdetta .

Eventuali allestimenti forniti dal cliente dovranno essere portati il giorno della cerimonia e con orari da concordare con la proprietà.

Si possono realizzare allestimenti con palloncini, bomboniere e confettate, non esitate a chiedere vi sapremo suggerirvi al meglio.

Il numero dei partecipanti deve essere comunicato inizio settimana (lunedì) e tale numero sarà poi la base dei conteggi finali.

