

La Nuova Fattoria

BUFFET

- Fettine di carne in salsa verde
- Stracciatella km 0 e pesto homemade
- Salame del nostro maiale al tagliere
- Panfocaccia con lardo caldo e miele di acacia
- Cipolle al forno con curry uvetta e pinoli
- Mozzarelline a treccina km 0 con pomodorini e origano
- Sedano rapa con maionese mele e glassa di balsamico
- Carne salada con crema al profumo di tartufo
- Patate al forno

E per finire

Risotto caldo a scelta

Caffè e coperto compreso

€29,00 a persona
bevande escluse

Segue



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.

