



La Nuova Fattoria

BUFFET

- Cubotti di polenta con crema di noci
- Fettine di carne con salsa di pesce di lago e capperi
- Fettine di pane nero con stracciatella e pesto
- Sedano rapa con maionese, mele e glassa di balsamico
- Panfocaccia con il nostro lardo nostrano
- Salame del nostro maiale stagionatura 40 gg
- Selezione di formaggi a km 0 con marmellate nostrane
- Ricotta calda fumè con miele e granella di pistacchio
- Carne salada al profumo di tartufo e grana a scaglie
- Patate al forno

E per finire...

- Risotto caldo a scelta
- Caffè e coperto compreso

€35,00 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.

