



Easy Green

(dal 15 aprile al 15 ottobre)

Menu servizio al tavolo (no Buffet)



5 Portate

Antipasto

- Selezione di salumi d'Oltrepò:
(salame di Varzi DOP, coppa al barbera, pancetta arrotolata)
- Schita di Rivanazzano
- Cipolle rosse in agrodolce
- Le conserve del N'Uovo (variabile in base alla stagione e disponibilità)
- Rustico di sfoglia alle verdure di stagione



1 Portata

1 Antipasto caldo a scelta tra:

- Flan di parmigiano con salsa mou al miele e granella di nocciole
- Flan di zucchine nostrane con fonduta leggera di gorgonzola



2 Primi

2 primi piatti a scelta tra:

- Risotto alla parmigiana con ristretto ai funghi porcini
- Risotto al verde di spinaci con fonduta leggera di parmigiano
- Risotto con pasta di salame e fagioli dell'occhio
- Risotto con limone e rosmarino
- Ravioli di brasato al ragù antico
- Lasagna ai profumi dell'orto



1 Secondo

1 secondo a scelta tra:

- Reale di vitello alle erbe con patate rustiche e misticanza stagionale
- Arrosto di coppa laccato al miele con mousseline di patate
- Costine lenta cottura al profumo di rosmarino e limone con terrina di patate



Torta
Cerimonia

Torta della cerimonia a scelta tra:

Nude cake, chantilly classica, chantilly al cioccolato, millefoglie classica

Bevande a tavola:

1 bottiglia di acqua ogni 2 persone,
1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone,
flute di spumante per il brindisi
Caffè, amaro



Easy Green

Condizioni Generali del Pacchetto "Easy Green"

Esclusiva dei locali per una durata di 6 ore
(requisito n. minimo di partecipanti richiesto 55 - max 95)

Allestimento/mise-en-place: tovagliato in tnt (a scelta tra bianco - blu - marro-
ne), runner di juta, tovagliolo monouso in carta secco (beige o bianco)

Gestione evento: 1 incontro conoscitivo + 2 per la definizione
+ 1 pranzo degustazione in **omaggio** agli sposi

Sconto 10% (sul totale):

Per i matrimoni tra lunedì e giovedì sul totale (numero minimo di invitati: 35)

