



## Menù Cerimonie Anno 2018

Per prima cosa, vi ringraziamo per aver pensato alla nostra struttura per la vostra cerimonia. In questo modulo è indicata la lista dei piatti che cuciniamo. Il menù che potete scegliere viene servito al **costo base di 33 euro** e include: gli antipasti misti della casa (scelti da noi), 2 Primi piatti a scelta e 2 Secondi piatti a scelta. Il cuoco è a vostra disposizione per eventuali variazioni o per la scelta di piatti non presenti in questa lista. Per il dolce potete scegliere tra le opzioni riportate nel relativo quadro. Per quanto riguarda le bevande, nel menù includiamo **una bottiglia di vino della casa ogni 4 persone e l'acqua per la durata del pasto**. Una bottiglia di vino supplementare viene servita al costo di 13€ e l'amaro a 3€. La scelta di meno portate, non comporta la riduzione del costo base del menù. A causa delle ridotte dimensioni del locale, non possiamo organizzare il servizio a buffet.

Il menù può essere consegnato personalmente, comunicato telefonicamente o inviato via mail a [informazioni@agriturismolasorgente.info](mailto:informazioni@agriturismolasorgente.info) fino a 10 giorni prima della cerimonia. Sono valide le prenotazioni confermate mediante una caparra di almeno 50€ (da consegnare presso la struttura).

### Parte 1: Informazioni sulla cerimonia e logistica

Sig./Sig.ra: .....Tel: (Pref. Cellulare): .....  
Data: ..... Orario di arrivo Previsto: .....  
Tipologia Cerimonia e Nome/i del/i festeggiato/i: .....  
**Coperti:** Numero Adulti..... Bambini 3-10 Anni:.....Bambini 0-3 Anni:.....

Proposta di menù e prezzo per i bambini da 3 a 10 anni da concordare al momento della prenotazione. Da 10 anni in poi è previsto il pagamento della tariffa adulti.

<input type="checkbox"/> Menù Ridotto 15€	<input type="checkbox"/> Menù Completo Bambino 20€
Stesso Menù degli adulti	- Antipasto bimbo; - Pasta al pomodoro, Ragù o Bianca; - Cotoletta con patate - Dolce

Numero Menù Completo Bambino: .....

#### **Altre informazioni:**

Intolleranze Alimentari e Allergie (Verranno predisposte le opportune modifiche al menù scelto)

Presenza di Persone **IMPOSSIBILITATE** a fare scale:     Sì     No

Altro e totale preventivo: .....  
.....  
.....

## Parte 2: Scelta del menù:

**Gli antipasti:** Gli antipasti vengono scelti dal cuoco e consistono in un piatto che solitamente include 6/7 assaggi tra: torta salata, bruschette, frittatine ripiene, svariate tipologie di verdure, salumi nostrani (sempre presenti), tortino di patate, insalate miste, sfoglie con formaggi, Melanzane farcite, ecc. ...

**I Primi Piatti:** E' possibile scegliere 2 piatti tra quelli proposti, consigliamo di scegliere sempre un risotto, specialità della casa.

<b>Risotti:</b> o Risotto al Taleggio e Radicchio o Risotto alla Salsiccia e Zafferano o Risotto al Salva cremasco con pancetta croccante o Risotto agli Asparagi o Risotto al Taleggio e Pere o Risotto alla Zucca o Risotto ai Peperoni Grigliati o Risotto alle Ortiche e Salsiccia	<b>Secondo Primo</b> o Lasagnette alla Zucca e Speck o Lasagnette con crema di fontina ed Erbette o Tortelli alla zucca con polvere d'amaranto o Casoncelli alla carne o Tortelli di magro al basilico o Tortelli ai formaggi o Tagliolini di pasta fresca alle verdure o Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 2 euro) o.....
--	--

**I Secondi piatti:** I secondi che offriamo sono principalmente di carne. Come per i primi è possibile sceglierne 2 tra quelli elencati. I secondi sono accompagnati da Patate al forno o verdure di stagione.

<b>Carne di Manzo, Maiale e Pollo</b> o Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola; o Scaloppine al Misto di Funghi; o Scaloppine alle zucchine; o Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico; o Stracotto di Manzo con polenta	<b>Animali da Cortile</b> o Coniglio arrosto aromatizzato alle erbe o Coniglio alla boscaiola o Anatra all'arancia; o Faraona in umido o Pollo nostrano al forno con verdure; o.....	<b>Animali da Cortile</b> o Arrosto di maialino aromatizzato all'arancia o Arrosto di maialino con salsiccia e funghi o Arrosto di tacchino farcito o Arrosto di Manzo all'olio o Arrosto di maialino con castagne al vino rosso e prugne
--	--	--

**I Dolci:** E' possibile scegliere tra tre tipologie di dolce. Il nostro "tris di dolci" viene servito incluso nel prezzo.

<b>Dolce</b> O <b>Dolce A:</b> Tris di dolci della casa (Incluso nel menù) O <b>Dolce B:</b> Dolce da Pasticceria convenzionata. (2/3€ a porzione a seconda della tipologia della torta) ..... O <b>Dolce C:</b> Dolce portato dal cliente  Nel caso si opti per i dolci di tipologia B e C e si esclude il dolce A, verrà riconosciuto uno sconto di 0,50€ sul costo del menù adulti.	<b>Altre Opzioni</b> o Aperitivo (Stuzzichini più bevande: 3 euro a coperto) o Macedonia (3 euro a coperto) o Spumante Della Casa Secco o Dolce (18€ a Bottiglia)  o ALTRE RICHIESTE (In base a tariffario opzioni) :..... .....  (Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno)
--	---