



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

MENÙ CERIMONIE

Proposta 1

Salame brianzolo e caprino di fattoria

Flan di erbe dell'orto con salsa al Grana Padano e fritturina in pastella

Risotto mantecato al rosmarino e profumo di limone

(oppure Risotto allo zafferano e riduzione al vino rosso)

Cannelloni al formaggio fresco, mozzarella, sugo di pomodoro e basilico

Aletta di vitellone all'olio, prezzemolo e profumo di limone con soffice di patate

Sorbetto al limone

TORTA DI RICORRENZA

da scegliere tra:

Chantilly alle fragole

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Millefoglie croccante con crema chantilly

Torta morbida al cioccolato con ganache al cioccolato e lamponi

Caffè

Rosso del Lario "Ca del Mot" Cantine Angelinetta,

Bianco Le Calderine Cantine Angelinetta,

Moscato naturale,

Acqua minerale naturale e frizzante

€ 65,00 a persona

Proposta 2

Carpaccio celtico con caprino di fattoria e verdure all'agro

Flan di erbe dell'orto con salsa al grana padano e fritturina in pastella

Risotto mantecato allo zafferano e luganega

(oppure Risotto mantecato ai piselli e basilico)

Ravioli fatti in casa al formaggio fresco, maggiorana e pomodorini dell'orto

Involtini di vitello, al prosciutto e mozzarella, su vellutata di patate al prezzemolo e limone

Sorbetto alla frutta

TORTA DI RICORRENZA

da scegliere tra:

Chantilly alle fragole

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Millefoglie croccante con crema chantilly

Torta morbida al cioccolato con ganache al cioccolato e lamponi

Caffè & cookies

Rosso di Valtellina AR.PE.PE.,

Verdese La moglie del Re Cantine Angelinetta,

Moscato naturale

Acqua minerale naturale e frizzante

€ 75,00 a persona

Dettagli dell'offerta

I costi indicati comprendono: menù descritto, apparecchiatura con fine tovagliato e servizio. Eventuali extra richiesti dal cliente verranno addebitati nel conteggio finale. Per i bambini fino ai 10 anni di età è possibile concordare un MENU' BAMBINI: Salame e prosciutto, Pasta al pomodoro o al parmigiano, Cotoletta con patate al forno, Sorbetto e Torta di ricorrenza - COSTO: € 35,00 cadauno. Il costo del menù verrà addebitato per il numero di invitati confermati entro le 48 ore precedenti l'evento.

La prenotazione si ritiene confermata a seguito del versamento di un acconto del 30% dell'importo totale stimato per l'evento in base al menù scelto e al numero di persone. L'esclusiva di una delle nostre sale è garantita soltanto per gruppi di minimo 20 adulti. Il locale è a disposizione degli ospiti dalle ore 12,30 alle 16,30 massimo.