



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

BUFFET

Per gruppi di minimo 20 persone

Proposta 1

Salame brianzolo

Focaccia morbida al rosmarino

Selezione di formaggi con le nostre confetture e miele

Pizzette Margherita

Crostata salata alle erbe, piselli e grana

Polpettine veg

Miniburger alla salsiccia nostrana e tomatina

Insalata di cereali e primizie

Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo,
allo zafferano padano e riduzione di vino rosso
(oppure Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo, alla salvia e limone)

TORTA DI RICORRENZA

Da scegliere tra:

Chantilly alle fragole

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Millefoglie croccante con crema chantilly

Frolla con ganache al cioccolato e lamponi

Caffè

Prosecco, Moscato, acqua minerale naturale e frizzante, Succhi di frutta

€ 50,00 a persona

Riccobuffet - Proposta 2

Selezione di salumi locali

Focaccia morbida al rosmarino

Selezione di formaggi con le nostre confetture e miele

Pizzette Margherita

Crostata salata alle erbe, piselli e grana

Polpettine veg

Miniburger alla salsiccia nostrana e tomatina

Roast beef di manzo allevato in Brianza con il suo sugo

Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo,

allo zafferano e luganega

(oppure Risotto, Carnaroli Riserva San Massimo,

al pesto di zucchine e basilico)

Bicchierino con sorbetto alla frutta

TORTA DI RICORRENZA

Da scegliere tra: Chantilly alle fragole

Frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Millefoglie croccante con crema chantilly

Frolla con ganache al cioccolato e lamponi

Caffè

Prosecco, Moscato, acqua minerale naturale e frizzante, Succhi di frutta

€60,00 a persona

Dettagli dell'offerta

Entrambe le proposte sono valide per gruppi di minimo 20 persone adulte. I costi sopra indicati comprendono: menù descritto, bevande e servizio. Eventuali extra richiesti dal cliente verranno addebitati nel conteggio finale. I bambini da 0 a 2 anni non vengono conteggiati, per quelli di età compresa tra i 3 e i 10 anni il costo per entrambe le proposte di buffet è di € 26,00. 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. Il locale è a disposizione a partire dalle ore 18,00 in poi, per una permanenza massimo di 3 ore e mezza.