



Spett.le Sig.....

Data dell' evento :

Persone presunte con minimo garantito:40/50 persone

Tipologia dell'evento : Da definire

Luogo dell'evento: La Riccafana

Recapito:

Gentile Cliente,

siamo partner ufficiali della società La Riccafana per la quale gestiamo la ristorazione in loco di tutti gli eventi.

Come da sua richiesta si procede di seguito ad indicarle alcune tipologie di evento:

APERITIVO - PRANZO O CENA A BUFFET- PRANZO O CENA CON SERVIZIO AL TAVOLO

PROPOSTA APERITIVO A BUFFET



Polpettine alla bresciana gratinate al forno
Mini paninetti al pomodoro con hamburger e salsa di zola
Sfoglia al Grana Padano con verdure croccanti
Selezione di formaggi del territorio con confetture
Insalata di farro con verdure arlecchino e pesto al basilico
Arancini di riso alla bresciana con Pestom
Grissini artigianali integrali con culaccia dolce

Crostata di frutta o Tiramisu

Caffe' alla moka

VINI SERVITI:

Spumante HORTA Metodo classico brut(1 bottiglia ogni 4 persone)

Bio natural SPRITZ Dose' Spumante rose' per aperitivo (1 bottiglia ogni 4 persone)

I Franciacorta maggiorazione di € 5 A PERSONA

BEVANDE:

Acqua gassata o naturale



PROPOSTA PRANZO con servizio al tavolo

Menù del Territorio

ANTIPASTO:

Timballo morbido di zucca con crema di taleggio e funghi porcini

PRIMO PIATTO:

Risotto al Franciacorta Saten e riduzione di vino La Riccafana TERATIS

oppure

Casoncelli fatti in casa con burro fuso, Grana Padano e salvia

SECONDO PIATTO :

Manzo all'olio di Rovato con polenta di Castegnato

oppure

Tagliata di manzo con riduzione di Curtefranca rosso e prugne

DESSERT:

Crostata di frutta o Tiramisu

Caffè espresso

VINI SERVITI:

Spumante HORTA Metodo classico (1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino bianco o Vino rosso Aziendale (1 bottiglia ogni 4 persone)

O I FRANCIACORTA MAGGIORAZIONE DI €5 PERSONA

BEVANDE:

Acqua gassata o naturale

OPERATORI DI SERVIZIO:

Responsabile di sala – camerieri - chef



PRANZO O CENA A BUFFET

Tortino morbido di zucchine con crema di parmigiano
Mini paninetti assortiti al pomodoro e spinaci con farcitura gustosa
Sfoglia alle verdure e robiola
Spiedino di verdure croccanti e guanciaie
Selezione di formaggi del territorio con confetture
Sfoglia di pasta fillo con pere, zola e miele
Mini sandwich con prosciutto cotto e crema di formaggio

Risotto al Franciacorta Saten e rosmarino

Finger con creme cotte o Tiramisu

Frutta a spizzico

Caffè espresso

VINI SERVITI:

Spumante HORTA Metodo classico (1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino bianco o Vino rosso Aziendale (1 bottiglia ogni 4 persone)

O I FRANCIACORTA MAGGIORAZIONE DI €5 PERSONA

BEVANDE:

Acqua gassata o naturale

OPERATORI DI SERVIZIO:

Responsabile di sala – camerieri - che



PROPOSTA A

VINO SERVITO METODO CLASSICO / SPUMANTE

Spumante HORTA Metodo classico (1 bottiglia ogni 4 persone)

Vino bianco o Vino rosso Aziendale (1 bottiglia ogni 4 persone)

O I FRANCIACORTA DOCG

dopo il suddetto quantitativo bottiglie ,si paghera' il costo pattuito con l'azienda a bottiglia aggiunta

La quotazione include l'affitto della location

PROPOSTA SERVIZIO "APERITIVO"

Minimo garantito 40/50 persone

Costo a persona **incluso vino** **€ 30,00 / FRANCIACORTA €35**

PROPOSTA SERVIZIO "PRANZO CON SERVIZIO AL TAVOLO"

Minimo garantito 40/50 persone

Costo a persona **incluso vino** **€ 55,00 / FRANCIACORTA €60**

(4 portate + servizio + 2 calici)

Costo a persona **incluso vino** **€ 50,00 / FRANCIACORTA €55**

(3 portate + servizio + 3 calici)

PROPOSTA SERVIZIO "PRANZO O CENA A BUFFET"

Minimo garantito 40/50 persone

Costo a persona **incluso vino** **€ 35,00 / FRANCIACORTA €40**

(Servizio di food a buffet+ + 2 calici)

Le quotazioni sono indicative. Tutti gli importi sono iva(10%) esclusa.

Eventuali nuove condizioni previo accordi




RICCAFANA
Franciacorta