

## PROPOSTE MENÙ AUGURI NATALE



I seguenti menù sono da intendersi comprensivi di:  
coperto, acqua, vini bianco o rosso da nostra selezione,  
caffè.

Restano esclusi eventuali distillati/liquori ed eventuale  
spumante/moscato per brindisi finale, che verranno  
quotati secondo nostra lista.

## **MENÙ ABETE 45 € per persona**

Flan di zucca con fonduta di taleggio della Valsassina  
e cipolle rosse candite

Pasta corta al ragù di anatra, erbe aromatiche e scorze  
d'arancia

Un tenero stracotto di manzo al Nebbiolo  
su crema di patate e melagrana

Panettone tiepido con crema al mascarpone

## **MENÙ STELLA COMETA 45 € per persona**

Il delicato cotechino vaniglia di "Marco d'Oggiono"  
con lenticchie di Castelluccio stufate

Risotto ai mirtilli con crema di cacio e pepe

Diaframma di giovenca maturata alle erbe aromatiche  
con patate e ortaggi

Panettone tiepido con crema al mascarpone

## **MENÙ VISCHIO 50 € per persona**

Piccola tartare di tonno battuta al coltello con avocado  
ed insalatina di sedano bianco all'aspretto di ribes

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al pesto di  
prezzemolo  
e trifola di funghi nobili

Filetto di branzino al forno in crosta di mandorle,  
cime di rapa e burrata

Panettone tiepido con crema al mascarpone

### **CONDIZIONI E TERMINI**

Alla conferma dell'evento verrà richiesto un acconto pari al 20% del preventivo  
Il numero dei partecipanti sarà da confermare entro 48 ore prima dell'evento, e  
costituirà minimo garantito e base fatturazione

In caso di cancellazione dell'evento entro 7 gg dalla data prevista, verrà trattenuta  
la caparra depositata

In caso di cancellazione dell'evento entro 48 ore dalla data prevista, verrà richiesto  
il 60% del preventivo

In caso di cancellazione dell'evento entro 24 ore o il giorno stesso della data  
prevista, verrà richiesto il 100% del preventivo

