

VillaVarda

BISTROT E CAFFÈ LETTERARIO

PREVENTIVO DI SPESA

MENU BANCHETTI

PROPOSTA 1

FOOD

Taglieri di affettati e formaggi locali a km0
Crostini con baccalà mantecato o/ affettati
pizzette di sfoglia e rustici assortiti
olive ascolane e mozzarelle impanate

BEVERAGE

1 Bottiglia di vino / caraffa spritz / birra ogni 4 persone

acqua frizzante e naturale

TOT:

20€ a persona

Per tutti i commensali con esigenze alimentari sarà servita la specifica alternativa.

PROPOSTA 2

FOOD

Taglieri di affettati e formaggi locali a km0
Crostini con branzino mantecato, polpette di carne / vegetariane
pizzette di sfoglia, rustici assortiti
olive ascolane e mozzarelle impanate
focacce artigianali farcite
1 primo piatto a scelta

BEVERAGE

1 Bottiglia di vino / caraffa spritz / birra ogni 4 persone

acqua frizzante e naturale

35€ a persona

Per tutti i commensali con esigenze alimentari sarà servita la specifica alternativa.

PRIMI PIATTI

- Risotto con crema di zucchine, basilico e menta, guanciale croccante e stracciatella
- Risotto agli asparagi con fonduta di parmigiano e guanciale
- Gnocchetto / pasta con ragù di cortile in bianco e Formadi Frant
- Risotto con barbabietola, erborinato e anacardi tostati
- Risotto allo zafferano con salsiccia e ricotta di malga

PROPOSTA 3

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice di prosecco Brut DOCG - Nino Franco

verranno servite a rotazione 4 tipologie di finger food al cucchiaino a scelta (8 finger food a persona)

FINGER FOOD

- Hummus di ceci con verdure spadellate all' orientale
- Gambero con pomodorini e la sua maionese
- Tartare di manzo e tarallo croccante
- Vitello tonnato (cbt) e polvere di capperi
- Insalata di cereali (farro, orzo perlato, riso venere) con verdure di stagione
- Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
- Branzino mantecato
- Polpo, patate e paprika

PESCE

- Branzino mantecato, saor di zucchine, mandorle tostate e salsa verde
- Risotto Carnaroli La Fagiana con zafferano, zucchine, mazzancolle e loro bisque
- Trancio di ricciola cotto a bassa temperatura, ristretto di pomodoro, olive e capperi
- Sorbetto al limone e basilico

Coperto, acqua, caffè e vino in bottiglia inclusi

65€

CARNE

- Degustazione affettati e formaggi locali accompagnati da formaggi e confetture, il tutto a km0-
- Risotto Carnaroli La Fagiana, asparagi, fonduta di malga e guanciale croccante
- Rollè di coniglio cotto a bassa temperatura, il suo fondo e verdura di stagione spadellata
- Sorbetto al limone e basilico

Coperto, acqua, caffè e vino in bottiglia inclusi

58€

Questi menù possono essere realizzati per un minimo di 15 adulti, per un numero inferiore di commensali vi suggeriamo di contattarci... possiamo realizzare un menù degustazione personalizzato

Termini e condizioni di pagamento da concordare.

I costi sono da intendersi a persona. Il numero esatto di persone va comunicato almeno 48h prima.

Quanto non esplicitamente scritto nelle proposte allegate è da ritenersi non compreso.