

Proposta Nuziale Estiva
Stagione 2024





ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

APERITIVO DI BENVENUTO

Alla buvette

acque, cocktail di frutta analcolico, spritz, spumante extra dry

I Rustici

Pizzette, focacce e salatini

Selezione di Tome delle valli di Lanzo con confetture

Selezione di Salumi Artigianali

Crudo di Parma e mozzarella di Bufala dop

Forma di Grana Padano

Ruota di Gorgonzola dop cremosa al cucchiaino

Antipasti al buffet

Insalata russa della tradizione

Magatello di manzo in salsa tonnata

Tartare di manzo Fassone in assortimento

Albese di Fassone e Robiola alle erbe

Tomini in salsa verde e rossa

Carpaccio di salmone marinato al coltello

Le frittiture

Verdure fresche in pastella

Quenelle ai profumi del Mediterraneo

Involtini primavera





ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

SERVITO AI TAVOLI

Primo

Risotto all'erbaluce con salsiccia di Bra e fiori di zucca
&
Agnolotti *gobbi* fatti in casa ai tre arrosti

Secondo

Spalla di maialino Duroc glassata all'aceto balsamico
con cipolline borretane e patate al forno

Dessert

Torta nuziale*

€ 70

Inclusi caffè e digestivi
bollicine dolci e secche, vini Doc in abbinamento, bibite
**Torta nuziale a partire da € 4 a persona*

Vini

Due etichette a scelta in abbinamento
Roero Arneis – Erbaluce di Caluso – Vermentino di Sardegna
Barbera d'Asti – Dolcetto d'Alba – Nebbiolo Colline Novaresi
Bonarda d'Oltrepò – Grignolino – etc

Vini e bibite inclusi nel prezzo q.b.



Coffee bar e liquori euro 8-12 per persona
con digestivi, bibite, acque, caffè, distillati e infusi

Open bar e liquori euro 10-18 per persona
con digestivi, distillati, selezione di cocktail classici e analcolici

Buffet di dolci da abbinare al taglio torta euro 6 per persona
con pasticceria fresca, finger food dolci e galuperie piemontesi

Buffet di dolci & Carretto dei Gelati euro 10 per persona
con pasticceria fresca, finger food dolci e galuperie piemontesi
Gelati artigianali, Macedonia di frutta fresca - Fonduta di cioccolato

Torta nuziale a partire da euro 5 per persona

Per i conteggi Bar e liquori – solo invitati adulti
Torta nuziale – tutti i partecipanti (adulti – bambini – staff)
Buffet di dolci – tutti gli invitati (adulti e bambini)

La proposta include

Tavoli rotondi e sedie con tovagliato bianco

Sedute per esterni (40% degli invitati), coperture, ombrelloni e gazebo

Stampa dei menù al tavolo, stampa laser in cartoncino 160g

Stampa del menu, tableau de mariage con grafica base su specchio e cavalletto

Acque, vini e bevande q.b.

Caffè e digestivi, due passaggi dopo il dessert

Sono espressamente esclusi

Allestimenti floreali

Allestimenti bomboniere, confettata

Animazione

Servizi di animazione e babysitting

Animazione musicale

Permessi SIAE (€ 270 circa fino a 199 invitati)

Note intrattenimenti - Per regolamento comunale, spettacoli di animazione, musica dal vivo, e comunque musica ad alto volume, devono essere sospesi entro le ore 23.00.

Sono inoltre vietati spettacoli pirotecnici e riprese con droni (vedi regolamento ENAV)

Riduzioni

Menu ridotto ad € 40 per bimbi – compresi aperitivo come i grandi e bibite q.b.

Menu ridotto ad € 40 per Staff – compresi aperitivo come i grandi e bibite q.b.

Menu bimbi <2 anni gratuito.

Modalità di pagamento

All'atto della prenotazione la quota da versare a titolo di caparra è di

euro 500 per eventi fino a 50 invitati

euro 1000 per eventi da 50 a 150 invitati

euro 1500 per eventi da 150 a 200 invitati

10% del ricavo stimato per eventi oltre 200 invitati

Modalità di conferma degli invitati

15 gg prima dell'evento conferma numero invitati e bozza di disposizione dei tavoli

10 gg prima dell'evento aggiornamento numero invitati e di disposizione definitiva

4 gg prima dell'evento comunicazione del numero definitivo

Il totale da corrispondere è calcolato sul numero di invitati confermati 4 gg prima dell'evento.

Antipasti freddi

- o Battuta di manzo fassone con pistacchi e stracciatella di bufala
- o Battuta di manzo fassone con mandorle, pomodori secchi e olive taggiasche
- o Battuta di manzo fassone con burrata e confettura di cipolle rosse di Tropea
- o Magatello di manzo in salsa tonnata
- o Rollè di peperone ripieno alla spuma di tonno e alici
- o Insalata di carni bianche con finocchi, noci, arance e melagrano
- o Carpaccio di manzo fassone al profumo di tartufo / al blu di Lanzo / alla albese
- o Salmone marinato all'aceto balsamico di Modena e misticanza di stagione
- o Salmone marinato agli agrumi con valeriana e riccioli di burro di montagna

• Antipasti caldi

- o Flan di peperoni con crema leggera alle acciughe
- o Flan di patate viola con fonduta di toma di Lanzo
- o Flan di porri con crema di peperoni rossi
- o Crostata alle zucchine/agli asparagi con fonduta di Toma di Lanzo
- o Frolla salata alle cipolle piatte piemontesi con fonduta di toma
- o Pescoj della tradizione / capunet canavesano in pasta sfoglia
- o Tortino canavesano di verze, salsiccia e toma di Lanzo

• Primi

- o Fusilloni-Pappardelle al ragù di cervo e capriolo
- o Lasagnetta ai funghi porcini e salsiccia di Bra
- o Lasagnetta al Blu di Lanzo e salame di turgia
- o Risotto ai porcini – agli asparagi e nocciole Piemonte – ai fiori di zucca e Castelmagno
- o Risotto ai formaggi – alla toma e pere – al Castelmagno – al Blu di Lanzo
- o Risotto al prosecco e reggiano – allo champagne – al nebbiolo e Castelmagno
- o Risotto ai fiori di zucca e petto d'oca affumicato
- o Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto
- o Agnolotti fatti in casa in salsa al tartufo (con tartufo nero se stagione)
- o Crespelle ai porcini / Crespelle agli asparagi

• Secondi

- o Brasato di manzo al nebbiolo con purea di sedano rapa
- o Stracotto di manzo all'Erbaluce
- o Arrosto di punta d'anca alla piemontese con patate al forno
- o Filetto di maialino lardellato in crosta di parmigiano con parmentier e spinacino fresco
- o Spalla di maialino al forno glassata all'aceto balsamico e patate al forno
- o Rolata di faraona in salsa al marsala con patate rosti

