



## **Menù Gustoso Misto Carne e Pesce (minimo 20 persone)**

### Antipasto:

Ricciola marinata

Gamberetti con crema di piselli

Prosciutto di Parma con ananas

### Bis Primi Piatti:

Risotto gamberi e asparagi

Paccheri ai frutti di mare

### Secondo Piatto:

Grigliata mista di carne e pesce

Contorno patate al forno e verdura alla griglia



## **Menù L'Ontano**

### Antipasto:

Code di gamberi tiepide con mango

Fiori di bresaola con caprino e ricotta

Salame del nostro crotto

### Bis Primi Piatti:

Paccheri mare e monti (code di gamberi, porcini, broccoli, noci e arachidi)

Spaghetti alle vongole

### Secondo Piatto:

Filetto di spigola al forno con patate, olive e pomodorini



## **Menù di mare**

### Antipasto:

Spada marinato al pompelmo rosa

Insalata di polpo con patate

Salmone affumicato con dadolata di frutta

### Bis di primi:

Paccheri al salmone

Risotto ai frutti di mare

### Secondo Piatto:

Grigliata mista di pesce(salmone, spiedini di gamberi, calamari e filetto di spigola)

Contorno di patate al forno e verdura alla griglia



## **Menù di Carne**

### Antipasto:

Sciat della Valtellina su letto di insalata

Prosciutto di Parma con frutti di stagione

Carpaccio di bresaola con rucola e grana

### Bis Primi Piatti:

Crespelle al bitto

Risotto bresaola e rucola

### Secondo Piatto:

Grigliata mista di carne(filetto di vitello, salsicetta, spiedino misto, roasbeef e alette di pollo)

Contorno di patate al forno e verdure alla griglia



## **Menù Valtellina**

### Antipasto:

Sciat su letto di insalata

Bresaola della Val Chiavenna

Salame del crotto al coltello

### Bis Primi Piatti:

Risotto bitto e bresaola

Pizzoccheri

### Secondo Piatto:

Tagliata di manzo al profumo di stagione

Contorno di patate al forno e zucchina gratinate

**Condizioni generali:**

- 1) sono comprese in tutti i menù esclusivamente le seguenti bevande: acqua, vino della casa (una bottiglia ogni tre persone), caffè;
- 2) **i prodotti saranno serviti secondo stagione e sostituiti secondo mercato;**
- 3) **i prodotti di pesce elencati nei menù potrebbero essere congelati o freschi a seconda della reperibilità sul mercato;**
- 4) **l'ACCONTO al contratto verrà calcolato nella misura di 1/3 a coperto; il saldo dovrà essere effettuato al termine del banchetto;**
- 5) **il numero di invitati concordato alla prenotazione dovrà essere confermato con un preavviso di 10 giorni dalla data stabilita, altrimenti la differenza sul numero degli invitati sarà concordata in misura del 50%;**
- 6) **sono esclusi dal menù addobbi floreali, stampa dei menù, apparecchiatura V.I.P., servizio musicale e danzante, Siae ed Enpals;**
- 7) **i banchetti organizzati per il pranzo dovranno avere termine entro e non oltre le ore 18:00;**
- 8) **non sono comprese torte da cerimonia (compleanni, matrimoni,ecc..);**

**Si invita cortesemente la gentile clientela a fissare un appuntamento per ricevere informazioni o per prenotare.**

**Per accettazione, Colico li .....**

**Firma del cliente**

**Firma della direzione**

.....

.....

NOME E COGNOME DEL CLIENTE

(in stampatello)

.....

INDIRIZZO

.....

TEL

.....

E-MAIL

.....