



CASALE
SAN VITO
Restaurant Banqueting Events

**PROPOSTE MENU'
RICORRENZE**

Proposta "A"

Prosecco di Treviso Extra Brut

Vino rosso e vino bianco

Cocktail analcolico di frutta

Succo all'arancia

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Focaccine mignon con pomodoro, tonno e menta

Croissant mignon con prosciutto crudo di Parma e chèvre cremoso

Assortimento di panini al latte con salumi DOP

Mini hamburger di manzo con le sue salse

Mini hot dog

Quadrotti di pizza artigianale

Pane carasau con miele e pecorino

Il primo piatto (uno a scelta)

Timballo di riso del Casale (zucca e gorgonzola dolce;
oppure zafferano e salsiccia)

Riso Meraviglia di Gaggiano mantecato con Parmigiano Reggiano
e riduzione di Bonarda

Millefoglie di pasta fresca con brunoise di verdure, pesto leggero,
pomodorino fresco e provola fresca affumicata

Ravioli con caviale di melanzane, pomodorino fresco,
basilico e ricotta marzotica

TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)

Torta chantilly oppure crostata di frutta fresca, oppure millefoglie

Tagliata di frutta fresca al naturale

Caffè



**CASALE
SAN VITO**
Restaurant Banqueting Events

Proposta "B"

La Buvette

Un vino bianco ed un vino rosso in abbinamento
Prosecco di Treviso Extra Brut
Cocktail analcolico di frutta
Succo all'arancia
Soft drink
Acqua minerale naturale e frizzante

Assortimento di Salumi & Formaggi

Prosciutto crudo Sant'Ilario di Parma
Speck del Tirolo
Salame di Varzi
&
Selezione di formaggi dell'Alta Langa
Scaglie di Parmigiano Reggiano, riserva Bonati
Accompagnati da confetture e mostarde biologiche

Il cesto del Prestinaio

Paninetti al latte, alle noci ed olive
Grissini in assortimento

Quadrotti di pizza artigianale
Pane carasau con miele e pecorino

Le croccanti fritturine servite in barchette di cartapaglia

mozzarella in carrozza con cuore di acciuga
olive ascolane
foglie di salvia in pastella
verdure miste pastellate
Chicche di pane aromatizzate alle erbe



CASALE
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

Il primo piatto (*uno a scelta*)

Timballo di riso del Casale (zucca e gorgonzola dolce;
oppure zafferano e salsiccia)

Riso Meraviglia di Gaggiano mantecato con Parmigiano Reggiano
e riduzione di Bonarda

Millefoglie di pasta fresca con brunoise di verdure, pesto leggero,
pomodorino fresco e provola fresca affumicata

Ravioli con caviale di melanzane, pomodorino fresco,
basilico e ricotta marzotica

TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)

Torta chantilly oppure crostata di frutta fresca, oppure millefoglie
Tagliata di frutta fresca al naturale

Caffè

Proposta "C"

La Buvette

Un vino bianco ed un vino rosso in abbinamento

Prosecco di Valdobbiadene

Cocktail analcolico di frutta o Aperol Spritz

Succo all'arancia

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Assortimento di Salumi & I formaggi

Prosciutto crudo Sant'Ilario di Parma

Speck del Tirolo

Salame di Varzi

Coppa piacentina

&

Selezione di formaggi dell'Alta Langa



CASALE
SAN VITO

Bocconcini di mozzarella di bufala
Restaurant, Banqueting, Events
Scaglie di Parmigiano Reggiano, riserva Bonati
Accompagnati da confetture e mostarde biologiche

Il cesto del Prestinaio

Al latte, ai 5 cereali, integrale, di grano duro, alle noci,
alle olive, focaccine e carasau
Grissini al sesamo

Le croccanti fritturine servite in barchette di cartapaglia

mozzarella in carrozza con cuore di acciuga
olive ascolane
foglie di salvia in pastella
verdure miste pastellate

Chicche di pane aromatizzate alle erbe

Il primo piatto (due a scelta)

Timballo di riso del Casale (zucca e gorgonzola dolce; oppure zafferano e
salsiccia)

Riso Meraviglia di Gaggiano mantecato con Parmigiano Reggiano
e riduzione di Bonarda

Millefoglie di pasta fresca con brunoise di verdure, pesto leggero,
pomodorino fresco
e provola fresca affumicata

Quadrotti con chianina e cardoncelli, salsa di vitella e Parmigiano Reggiano

Raviolotti con pecorino di Pienza e pinoli, coulis di pomodoro e basilico

Triangoli di pesce spada con pomodoro fresco, zest di limone e foglie di
menta

Il secondo piatto (uno a scelta)

Arrosto di vitello, cotto a bassa temperatura, con la sua salsa e patate al
rosmarino

Rollè di carni bianche con salsa leggera alla senape, capperi e lime
con verdure grigliate (piatto tiepido)

Insalatina tiepida di baccalà shabu shabu, olive taggiasche e patate al vapore

Scottato di calamari, seppie e gamberi con insalata alla crudaiola

TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)



CASALE
SAN VITO

Torta chantilly, oppure crostata di frutta fresca, oppure millefoglie
Restaurant Banqueting Events

Spiedini di frutta fresca al naturale,
oppure Fragole con gelato alla vaniglia del Madagascar

Caffè, crema caffè e selezione di distillati

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Consapevoli dell'importanza del vostro evento, il nostro obiettivo è quello di renderlo unico ed irripetibile, nel pieno rispetto delle vostre aspettative. Per poter realizzare tutto ciò, vi metteremo a disposizione la nostra esperienza nel settore e il nostro materiale (sempre e comunque frutto di un'accurata ricerca) in modo da offrirvi un servizio impeccabile e raffinato

Tutti i nostri servizi sono comprensivi sempre di un maître e di personale altamente qualificato in giusta proporzione al numero di partecipanti all'evento.

Sarà nostra cura fornire tutte le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio nonché provvedere all'allestimento della mise en place all'interno del Salone o della tendostruttura bianca.

Di seguito elenchiamo il materiale che vi sarà messo a disposizione e la cui scelta valuteremo insieme al momento della conferma del servizio o in fase di sopralluogo.

- Tavoli rotondi
- Tavoli da buffet
- Sedie mod. Chiavarine trasparenti per esterno e tendostruttura e mod. Ecopelle ricoperte con copriesedia ecru per interno Salone
- Tovagliati: lino color bianco
- Posate: acciaio inox

CASALE SAN VITO – Menu per Comunioni, Cresime, Battesimo e Ricorrenze



CASALE
SAN VITO
Restaurant Banqueting Events

- Bicchieri: tumbler acqua, calice vino rosso e vino bianco e flute
- Piatti: porcellana bianca
- Divisa dei camerieri: camicia bianca o nera, pantalone nero, cravatta nera, grembiule nero
- Vassoi di servizio

I nostri Event Designer del Ristorante Casale San Vito sono a Vostra disposizione per decorazioni floreali, intrattenimenti musicali, impianti audio e luci oppure per materiale per allestimenti particolari e personalizzati.

Condizioni

- Il numero definitivo degli Ospiti dovrà essere fornito 7 giorni lavorativi prima dell'inizio dell'evento. Chiediamo che ci vengano con puntualità informazioni relative a ospiti allergici ad alcuni alimenti oppure vegetariani/vegani/intolleranti a pietanze specifiche.
- Il prezzo ed eventuali modifiche necessarie al menù saranno confermati e concordati a seguito sopralluogo effettuato presso il Ristorante Casale San Vito.
- Per numeri di ospiti dalle 10 alle 20 unità, la decisione sul posizionamento dei tavoli verrà presa direttamente dalla Proprietà.
- Eventuali pietanze e/o richieste alimentari straordinarie, non previste nel menu scelto (es. piatti per vegani, celiaci, intolleranze, etc.), dovranno essere richieste al momento della decisione del menu. Lo stesso dicasi per il menù bambini.
- Alla conferma del menu verrà versato, da parte del cliente, un acconto pari a € 200 e il saldo il giorno dell'evento di ricorrenza. Il pagamento potrà essere effettuato a mezzo bonifico bancario, con assegno, contanti o con carta di credito

Banca Asti Fil. Cesano Boscone IT13K060853290000000022003
a favore di CSV EVENTS srl

RingraziandoVi per averci contattato e augurandoci di aver interpretato al meglio le Vostre esigenze e di poter collaborare con Voi, rimaniamo a Vostra completa disposizione per eventuali modifiche o ulteriori informazioni.



CASALE
SAN VITO

In attesa di un Vostro gradito cenno di riscontro cogliamo l'occasione per porgerVi i nostri più cordiali saluti.

Restaurant Banqueting Events

Geltrude Tummarello

Direttore Commerciale

Ristorante Casale San Vito