



CASALE  
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

**PROPOSTE MENU'  
RICORRENZE**

**Proposta "A"**

**Alla Buvette (con due consumazioni)**

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

Aperol Spritz

Soft drinks

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

**A TAVOLA**

**Il primo piatto (uno a scelta)**

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

Paccheri di Gragnano con pomodorino fresco e dadolata di pesce spada

Un vino rosso e vino bianco (una bottiglia ogni 4 ospiti)

**TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)**

Tagliata di frutta fresca al naturale

Caffè

**Valorizzazione della proposta:**

il costo a persona per il menù come sopra descritto è di € 39,00 (iva compresa)  
torta esclusa



**CASALE  
SAN VITO**  
Restaurant Banqueting Events

## Proposta "B"

### **La Buvette con due consumazioni**

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

Aperol Spritz

Soft drinks

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

### **Le croccanti fritturine servite in barchette di cartapaglia**

mozzarella in carrozza

olive ascolane

foglie di salvia in pastella

verdure miste pastellate



CASALE  
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

### A TAVOLA

#### **Il primo piatto (*uno a scelta*)**

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

Paccheri di Gragnano con pomodorino fresco e dadolata di pesce spada

*Un vino bianco ed un vino rosso in abbinamento (a tavola con una bottiglia ogni 4  
persone*

#### **TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)**

Tagliata di frutta fresca al naturale

Caffè

#### **Valorizzazione della proposta:**

---

- il costo a persona per il menù come sopra descritto è di € 49,00 (iva compresa) torta esclusa

## Proposta "C"

#### **La Buvette con due consumazioni**

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG

Aperol Spritz

Soft drinks

Acqua minerale naturale e frizzante

#### **Assortimento di Salumi & I formaggi**

Prosciutto crudo Sant'Ilario di Parma

Speck del Tirolo



CASALE  
SAN VITO  
Salame di Varzi  
Restaurant Banqueting Events  
Coppa piacentina

&

Selezione di formaggi dell'Alta Langa  
Bocconcini di mozzarella di bufala  
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

## **A TAVOLA**

### **Il primo piatto (due a scelta)**

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

Raviolotti con pecorino di Pienza e pinoli, coulis di pomodoro e basilico  
Paccheri di Gragnano con pomodorino fresco e dadolata di pesce spada

### **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



CASALE  
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

*Un vino bianco ed un vino rosso in abbinamento (una bottiglia ogni 4 ospiti)*

### **TORTA DI RICORRENZA (non compresa nel prezzo del menu)**

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

Caffè, crema caffè e selezione di distillati

### **Valorizzazione della proposta:**

- il costo a persona per il menù come sopra descritto è di **€ 59,00** (iva compresa) torta esclusa

## **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. Chiavari trasparenti per esterno e tendostruttura e mod. Ecopelle ricoperte con coprisedia ecru per interno Salone
- Tovagliati: lino color bianco
- Sottopiatte: vetro rotondo trasparente
- Piattino pane: in vetro trasparente
- Posate: acciaio inox
- 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



CASALE  
SAN VITO  
Restaurant Banqueting Events

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.

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

*Geltrude Tummarello*  
Direttore Commerciale  
Ristorante Casale San Vito