



CASALE
SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

MENU' RICORRENZE 2021

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 (in alternativa Mini panzerottini)

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 bianco ed un vino rosso in abbinamento (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 **€ 45 p.p. iva inclusa**



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

verdure miste pastellate

mini arancini o mini crocchette di patate



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 **€ 55 p.p. iva inclusa**



**CASALE
SAN VITO**
Restaurant Banqueting Events

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

Salame di Varzi

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

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

olive ascolane

verdure miste pastellate

mini arancini



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

Filetto di maiale bardato nello speck con la sua demiglace alla liquirizia e crema di patate

Trancio di salmone con salsa tartara e caponatina di verdure

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 **€ 65 p.p. iva inclusa**



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 coprisedia ecru per interno Salone
- Tovagliati: lino color bianco
- Sottopiatti: 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



**CASALE
SAN VITO**
Restaurant Banqueting Events

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 € 200/300 (a seconda del numero di ospiti) 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