

MENÙ BANCHETTI

Primavera - Estate
2019



PNG
PIONONO GROUP

Menù BIANCO | 35,00€

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 25 € comprende:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyonesse, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Millefoglie di lombo con finocchietto marinato (12)
Scrigno di sfoglia alle primizie di stagione* (1,3,7,8,10,11)
Tortino caldo* (3, 7,8,10,11)
Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi (12)
Salame della Franciacorta
Speck tirolese con primo sale (6,7)

⊗

Risotto alle verdure di prima stagione* (3,6,7,9)
Casarecce di pasta con ragù di carne alla bresciana* (1,6,7,12)

⊗

Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (1,2,3,4,6,7,9,12)
Lonza di maialino cotta a bassa temperatura con crema di mais e salsa alla provenzale (6,9)

⊗

Dolce personalizzato (1,3,7,8)
Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNG | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

* prodotto surgelato

30/09/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Marzo 2019 al 1 Settembre 2019 SOLO INFRASETTIMANALE

Menù ROSA | 40,00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____ N. BAMBINI _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 25 € comprende:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyonesse, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Millefoglie di lombo con finocchietto marinato (12)
Scrigno di sfoglia alle primizie di stagione* (1,3,7,8,10,11)
Tortino caldo* (3, 7,8,10,11)
Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi (12)
Salame della Franciacorta
Speck tirolese con primo sale (6,7)



Risotto alle verdure di prima stagione* (3,6,7,9)
Casarecce di pasta con ragù di carne alla bresciana* (1,6,7,12)



Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (1,2,3,4,6,7,9,12)
Lonza di maialino cotta a bassa temperatura con crema di mais e salsa alla provenzale (6,9)



Dolce personalizzato (1,3,7,8)
Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNG | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

* prodotto surgelato

30/09/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Marzo 2019 al 1 Settembre 2019 SOLO INFRASETTIMANALE

Menù ROSSO | 45,00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____ N. BAMBINI _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ **CAPARRA** _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 25 € comprende:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyonesse, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Millefoglie di lombo con verdure marinate (12)

Flan con porri e taleggio* (3,7,8,10,11)

Scrigno di sfoglia alle primizie di stagione* (1,3,7,8,10,11)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi (12)

Speck tirolese con primo sale (6,7)



Risotto alle verdure di prima stagione* (3,6,7,9)

Gemelli di grano duro trafileti alla mediterranea* (1,2,4,9,12,14)



Bianco di merluzzo islandese* in guazzetto di pomodori e olive taggiasche (1,4,6,12)

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate* (1,2,3,4,6,7,9,12)



Dolce personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNG | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)

Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

* prodotto surgelato

30/09/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Marzo 2019 al 1 Settembre 2019

Menù VERDE | 50,00€ compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 25 € comprende:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyonesse, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Fettine di marlin marinato* con burro e crostini (1,7,4)

Cocktail di gamberi* e polpa di granchio* (1,2,3,6,7)

Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe con finocchietto marinato (12)

Sformatino dell'orto* (3,7,8,10,11)

Bauletto di pasta sfoglia alle verdure* (1,3,7,8,10,11)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi alla romana (12)

Speck tirolese con primo sale (6,7)



Risotto con asparagi e formaggella di monte (3,6,7,9)

Casarecce di grano duro trafilate ai sapori di mare* (1,2,4,9,12,14)



Trancio di white cod* gratinato alla mediterranea (1,4,6,12)

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (1,2,3,4,6,7,9,12)



Dessert personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNG | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)

Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

* prodotto surgelato

30/09/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Marzo 2019 al 1 Settembre 2019

Menù BLU | 60,00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____ N. BAMBINI _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 25 € comprende:

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.**

Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyonesse, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Tartare di salmone affumicato con mango, crostone integrale e spuma di burro all'aneto (1,4,7)

Insalata di gamberi* e riso nero venere* (1,2,3,4,6,7)

Carpaccio di arista leggermente affumicato con legno di faggio,
verdure croccanti e scaglie di grana (12)

Morbido di ortaggi e taleggio* (3,7,8,10,11)

Fagottino di sfoglia alle delizie dell'orto* (1,3,7,8,10,11)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi alla romana (12)

Speck tirolese con primo sale (7)



Risotto con punte di asparagi e salsa alla creola* (2,4,6,7,9)

Raviolo di grano saraceno, ripieno di formaggi e verdure,
al burro e salvia (1,3,6,7,8,9)



Filetto di branzino gratinato su vellutata tiepida al pomodoro (1,4,6,12)

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (1,2,3,4,6,7,9,12)



Dessert personalizzato (1,3,7,8)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso selezione PNG | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)

Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

* prodotto surgelato

30/09/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Marzo 2019 al 1 Settembre 2019

APERITIVO DI BENVENUTO

L'aperitivo di benvenuto, se compreso nel menù, è composto da:

Analcolico base frutta
Spumante brut di nostra selezione (12)
Acqua
Trancetti di pizza* (1, 7)
Focaccia farcita* (1, 7)
Olive all'ascolana*
Sfogliatine vari gusti* (1, 3, 4, 7, 8, 11)
Scaglie di grana (3, 7)
Olive verdi
Salame piccante
Finger food fantasia dello chef (2, 4, 7, 8, 11)

*prodotto surgelato

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.



PIONONO
R I S T O R A N T E

UNA STORIA DI PASSIONE
PER LA RISTORAZIONE



ELEGANZA E PRESTIGIO
SENZA TEMPO



IL FASCINO DI UNA STRUTTURA
IMMERSA NEL VERDE



LA MAGIA TRA LE VIGNE
DELLA FRANCIACORTA



PIONONO

R I S T O R A N T E

via Iseo 37,
Erbusco (BS)
+39 030 7709761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

via Giuseppe Mazzini 14,
Rezzato (BS)
+39 030 2793223
villafenaroli.it



LA COLOMBA
Ristorante - Albergo

via Barussa, 1
Castrezzato (BS)
+39 030 7040956
ristorantecolomba.it



via Brescia, 3a
Timoline di Corte Franca (BS)
+39 030 9828348
borgosantagiulia.it