

Aperitivo

Trancetti di pizza* (1,7)
Focaccia farcita* (1,7)
Olive all'ascolana* (1,3,6,7,9)
Sfogliatine vari gusti* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)
Scaglie di grana (3,7)
Olive verdi (12)
Salame piccante (12)
Finger food fantasia dello chef (1,2,3,4,7,8,11)

Analcolico base frutta
Spumante Brut selezione PNGROUP (12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

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. 1169/2001 - "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
- * Prodotto surgelato

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.

PN
GROUP

PIONONO
RISTORANTE

Erbusco (Bs)
+39 0307709761 - ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel
Rezzato (Bs)
+39 0302793223 - villafenaroli.it



LA COLOMBA
Ristorante - Albergo
Castrezzato (Bs)
+39 0307040956 - ristorantecolombero.it



Timoline di Corte Franca (Bs)
+39 0309828348 - borgosantagiulia.it



Relaisfranciacorta
Corte Franca (Bs)
+39 0309884234 - relaisfranciacorta.it

PN
GROUP

Menù Banchetti

2022

validi dal 1 Gennaio 2022 al 28 Febbraio 2022

Argento

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
Fettine di maialino cotto a bassa temperatura con cavolo viola marinato croccante e olio EVO (12)
Flan dell'orto* (3,7)
Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)
Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)
Speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)
Risotto al Franciacorta con trifolata di funghi* (3,6,7,9,12)
Chicche di patate con speck e zafferano (1,3,6,7,8,9)
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)
Morbido di vitello arrosto con salsa alla boscaiola e crema di mais (6,9)
Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)
Caffè
Dalla nostra cantina:
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45

Data:	Ora:	N. Adulti:	N.Bambini:
Sig:			Nato il:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € 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.

MENU' SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data	Firma Cliente
------	---------------

Oro

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
Fettine di salmone leggermente affumicato con burro e crostini* (1,3,4,6,7,8,11,13)
Vaporata di gamberi* alla tropicale (2,12)
Carpaccio di arista aromatizzato alle erbe cotto a bassa temperatura con vegetali croccanti (12)
Tortino alle verdure* (3,7)
Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)
Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)
Speck tirolese con con giardiniera croccante (9,12)
Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9,12)
Mezzo pacchero con spada*, gamberi* e verdure (1,2,4,6,9,12,14)
Filetto di branzino* con polvere di pane aromatica, farcito con mozzarella, olive, capperi e salsa zafferano (1,2,3,4,6,7,12,14)
Sorbetto* (3,6,7,8,12)
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)
Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)
Caffè
Dalla nostra cantina:
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 55

Data:	Ora:	N. Adulti:	N.Bambini:
Sig:			Nato il:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € 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.

MENU' SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data	Firma Cliente
------	---------------

Platino

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
Fettine di marlin* marinato con croccante rustico e burro all'aneto (1,3,4,6,7,8,11,13)
Insalata di code di gamberi* con ananas (2,12)
Capasanta* gratinata (1,2,4,6,9,12,14)
Spalla di San Secondo con julienne di giardiniera e focaccia* tiepida (1,9,12)
Flan* al topinambur e panais (7)
Treccia di pasta sfoglia* ricotta e spinaci* (1,3,7,8,10,11)
Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)
Risotto al limone con ragù di pesce* e verdure (2,3,4,6,7,9,12,14)
Caramelle di pasta fresca ripiene con speck e radicchio e fonduta di teleggio (1,3,6,7,8,9)
Gamberone*, branzino* e salmone gratinati con insalatine novelle e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)
Sorbetto* (3,6,7,8,12)
Morbido di vitello al pepe verde con crema di mais (6,7,9,10,12)
Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)
Caffè
Dalla nostra cantina:
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 65

Data:	Ora:	N. Adulti:	N.Bambini:
Sig:			Nato il:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € 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.

MENU' SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data	Firma Cliente
------	---------------