



Menù
Cene Aziendali
Natalizie

2025

Valido dal 15 Novembre 2025 al 31 Dicembre 2025

Aperitivo di Benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)
Focaccia farcita* (1,3,7)
Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,9,10)
Sfogliatine vari gusti* (1,3,6,7,8,10,13)
Scaglie di grana (3,7)
Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)
Salame Franciacorta
Croccante di tarallo con mousse di formaggio (1,6,7,10,11,12)
Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,12)
Frittella alla pizzaiola* su coulis di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)
Analcolico alla frutta
Spumante brut selezione PNGROUP (12)

€ 5
+ IVA 10%

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
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 HERMAN SPA 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.

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. 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 menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € + IVA 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7). BAMBINI DA 0 A 2 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Muschio

Petto di tacchino al punto rosa con julienne di verdure marinate (12)
Cestino di pasta brisè con mousse di formaggio e confettura di pere (1,3,6,7,8,10)
Sfogliatina alle erbe* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto mantecato al rosmarino (3,6,7,9,12)
Fusilli trafilati al bronzo con ragù di carne alla bresciana* (1,3,6,7,9,10,12)

Fondente di manzo*, salsa al pepe verde e polenta bramata (3,6,7,9,10,12)

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè
Pan Natale (1,3,6,7,8,10)

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut selezione PNG (12) con il dessert

LUN - GIO + DOM SERA

€ 35
+ IVA 10%

VEN - SAB

€ 40
+ IVA 10%

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
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 HERMAN SPA 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.

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. 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 menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € + IVA 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7). BAMBINI DA 0 A 2 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Vischio

Flan all'ortolana*, fonduta delicata e croccante di olive (3,7)
Tacchino cotto a bassa temperatura con tricolore di verdure all'olio evo (12)
Tartelletta di frolla salata, pere confit, mousse cacio e pepe (1,3,6,7,8,10,12)
Scrigno di sfoglia ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta con polvere di basilico e nocciola (3,6,7,8,9,12)
Fusilli di pasta fresca con ragù di vitello* (1,3,6,7,9,10,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè
Pan Natale (1,3,6,7,8,10)

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut selezione PNG (12) con il dessert

LUN - GIO + DOM SERA

€ 40
+ IVA 10%

VEN - SAB

€ 45
+ IVA 10%

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
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 HERMAN SPA 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.

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. 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 menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € + IVA 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7). BAMBINI DA 0 A 2 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Stella

Bauletto di salmone affumicato su guazzetto tropicale* (4,7)
Composta di gamberi* con mix di semi e crostino integrale (1,2,3,4,6,7,12)
Petto di tacchino cotto a bassa temperatura con verdure marinate (12)
Cilindro di brisè, confit di pere e mousse cacao pepe (1,3,6,7,8,10,12)
Scrigno di sfoglia con ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta con polvere di basilico e nocciola (3,6,7,8,9,12)
Fusilli al ferretto con pesce spada* in doppia consistenza e pomodoro (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

White cod* in crosta di erbe, salsa al burro bianco e carciofi* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce personalizzato* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè
Pan Natale (1,3,6,7,8,10)

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)
Spumante brut selezione PNG (12) con il dessert

LUN - GIO + DOM SERA

€ 45
+ IVA 10%

VEN - SAB

€ 50
+ IVA 10%

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
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 HERMAN SPA 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.

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. 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 menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI A 25 € + IVA 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7). BAMBINI DA 0 A 2 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

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

* 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.

PIONONO
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta ★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu