PN
GROUP

Menù
Buffet Leisure

Menù Avorio

Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana* con mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,9,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Mini burger* con salamina nostrana (1,3,5,6,7,8,11,12)
Selezione di salumi e formaggi (7)
Gnocco fritto e salame della Franciacorta (1,3,12)
Jalapeno piccante in crosta di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelline salate all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Bignè di speck e provola* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 39,00
a persona

Data: **Ora:** **N. Adulti:** **N. Bambini:**

Sig:

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 24.00 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.
Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.
Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma **Firma cliente:**

PN GROUP

Menù Ecru

Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana* con mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,9,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Mini burger* con salamina nostrana (1,3,5,6,7,8,11,12)
Selezione di salumi e formaggi (7)
Gnocco fritto e salame della Franciacorta (1,3,12)
Jalapeno piccante in crosta di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelline salate all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Bignè di speck e provola* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Tagliata alla Robespierre con patate fondenti (6,9,12)

Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 45,00
a persona

Data: **Ora:** **N. Adulti:** **N. Bambini:**

Sig:

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 24.00 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.
Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.
Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma **Firma cliente:**

PN GROUP

Menù Perla

Panificati, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)
Selezione di pizze e pinse gourmet* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
Culatella dei colli parmensi, arista affumicata e Salame Franciacorta (12)

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Conetti di verdurine in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)

Mini burger* con salamina della Franciacorta (1,3,5,6,7,8,11,12)
Ricciolo di salmone affumicato su mignon di tarallo (1,3,4,6,7)
Cialdina con mousse di latteria e acciughina (1,4,7,12)
Gorgonzola dop e polenta al cucchiaio (7)

CORNER INTOLLERANZE *(SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)*

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Dessert* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)
Buffet di dolci e piccola pasticceria* (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 60,00
a persona

Aggiungi Tagliata alla Robespierre con patate arrosto a € 6,00 a persona

Data:	**Ora:**	**N. Adulti:**	**N. Bambini:**
Sig:			
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 24.00 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.
Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.
Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma	**Firma cliente:**

PN GROUP

Servizi a richiesta

☐ Vino bianco e rosso selezione PNGroup a tutto pasto	€ 3,00 pp
☐ Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto	€ 6,00 pp
☐ Millefoglie (1,2,3,5,6,7,8,12) da 15 persone	€ 3,00 pp
☐ Chantilly con frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12) da 15 persone	€ 3,00 pp
☐ Chantilly SENZA GLUTINE E LATTOSIO (3,8,11) da 15 persone	€ 5,00 pp
☐ Crostata con crema pasticcera e frutta fresca (1,2,3,5,6,7,8,12) da 15 persone	€ 5,00 pp
☐ Torte formato speciale o cake design	quotazione ad hoc
☐ Buffet di dolci e frutta (1,2,3,5,6,7,8,12) da 30 persone	€ 18,00 pp
☐ Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo	€ 6,00 pp
☐ Fontana di cioccolato fondente	€ 300,00
☐ Confetti, bon bon e caramelle	€ 150,00 - 250,00 - 400,00
☐ American Bar	€ 15,00 pp

PN
GROUP

ALLERGENI

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.

PIONONO
RISTORANTE

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombera.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta
★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu