

## ***Anniversari 2019***

### ***Aperitivo***

*Prosecco e cocktail analcolico*

*Finger food di:*

*Arancini siciliani*

*Mini quiche*

*Fondutine fritte*

*Rustici caldi:*

*Bocconcini di pizza alla napoletana*

*Verdure primaverili fritte in pastella*

*Sfogliatine miste*

### ***Menù 1***

*Carne salada con sedano rapa e riduzione di parmigiano*

*Risotto all' ambrosiana*

*Ravioli di borragine con crema di topinambur*

*Lombata di vitello allo champagne*

*Patate saporite al bacon e salvia*

*Torta*

***€ 70,00 p. p.***



SGP  
Saint Georges Premier

---

## ***Menù 2***

*Insalata di gamberi alla catalana  
Fogliette di tonno affumicato con finocchi e semi di lino*

*Maccheroncini con vongole, zenzero e salsa di basilico  
Risotto con scampi e fiori di zucca  
(fuori stagione i fiori di zucca saranno sostituiti con un pesto di zucchine)*

*Involtino di branzino con julienne di verdure, coulis di pomodoro e patate al naturale*

*Torta*

**€ 75,00 p. p.**

## ***MENU BAMBINI***

*Prosciutto cotto, crudo e salame*

*Pennette al pomodoro*

*Milanesina di vitello con patate fritte*

*Gelato*

**€ 40,00 p.p.**



---

I prezzi includono: stampa menù, minerali, bibite, vini bianco e rosso della nostra cantina, spumante Brut o Moscato e caffè.

Disponibilità della sala prestabilita fino alle ore 16,30 per il servizio del pranzo e 24.00 per il servizio della cena.

Disposizione di sala *classica*, ovvero tavoli apparecchiati per otto, nove, dieci persone ciascuno.

Per l'utilizzo degli spazi esterni ci riserviamo di deciderli e/o modificarli (anche a poche ore dall'evento) in base alle condizioni meteorologiche.

Il numero minimo garantito comunicato almeno quattro giorni prima dell'evento costituisce la base per la fatturazione.

**Eventuali servizi extra:**

- addobbi floreali a partire da € 15.00
- fontana di cioccolato con frutta fresca (minimo 40 persone) € 5.00 p.p.
- digestivi € 5.00 p.p.
- distillati € 10.00 p.p.