

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



Borgo Santa Giulia
Ristorante
Timoline di Corte Franca (Bs)
+39 0309828348 - borgosantagiulia.it



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

PN
GROUP

Menù Banchetti

2022

validi dal 1 Marzo 2022 al 31 Agosto 2022

Rosa

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
<p>Millefoglie di lombo con finocchietto croccante e rucola (12)</p> <p>Scrigno di sfoglia* alle primizie di stagione (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Tortino saporito* (3,7)</p> <p>Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)</p> <p>Salame della Franciacorta e speck tirolese con giardiniera croccante (9,12)</p>
<p>Risotto agli asparagi* e scamorza con bacon croccante (3,6,7,9)</p> <p>Gemelli di pasta con guanciale di Amatrice, pomodorini pachino e scaglie di ricotta stagionata (1,3,6,7,9)</p>
<p>Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)</p> <p>Morbido di vitello cotto a bassa temperatura, salsa al rosmarino con fagiolini* spadellati, burro e timo (6,7,9)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>
<p>Caffè</p>
<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>

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 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. 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 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
------	---------------

Verde

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
<p>Fettine di marlin marinato* con burro e crostini (1,3,4,6,7,8,11,13)</p> <p>Cocktail di gamberi* con melone (2,12)</p> <p>Lombo cotto a bassa temperatura aromatizzato alle erbe con rucola e finocchietto all'agro (12)</p> <p>Sformatino* saporito (3,7)</p> <p>Bauletto di pasta sfoglia alle verdure* (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Culatella di Langhirano con bocconcino di fior di latte (7)</p> <p>Speck tirolese con con giardiniera croccante (9,12)</p>
<p>Risotto con asparagi* e brunoise di fragole (3,6,7,9)</p> <p>Mezzo pacchero di grano duro trafilato ai sapori di mare* (1,2,4,6,9,12,14)</p>
<p>Filetto di branzino* gratinato al pane aromatico su guazzetto mediterraneo (1,2,3,4,6,7,12,14)</p> <p>Sorbetto* (3,6,7,8,12)</p> <p>Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>
<p>Caffè</p>
<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>

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 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. 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 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
------	---------------

Blu

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)
<p>Salmone affumicato, crostone* integrale e spuma di burro all'aneto (1,3,4,6,7,8,11,13)</p> <p>Insalata di gamberi* e melone* (2,12)</p> <p>Involentino di spada* gratinato alla provola (1,2,3,4,7,8,12,14)</p> <p>Spalla di San Secondo con julienne di giardiniera e focaccia* tiepida (1,9,12)</p> <p>Flan* al topinambur (3,7)</p> <p>Fagottino di sfoglia alle delizie dell'orto* (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Culatella di Langhirano con bocconcino fior di latte (7)</p>
<p>Risotto al Franciacorta e ragù di capesante* al profumo di timo (2,3,4,6,7,9,12,14)</p> <p>Morbido di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza*, fondata al Parmigiano e concassé di datterini (1,3,6,7,8,9)</p>
<p>Gamberone*, branzino* e salmone gratinati con insalatine novelle e salmoriglio (1,2,3,4,6,7,9,12,14)</p> <p>Sorbetto* (3,6,7,8,12)</p> <p>Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>
<p>Caffè</p>
<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>

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 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. 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 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
------	---------------