



Menù
Buffet/Eventi
2022

Avorio

Pizza Gourmet* integrale ai cereali con gorgonzola
e salame piccante (1,3,6,7,8,11)
Pizza Gourmet* SEMPLICE , farina ai cereali , pomodoro San Marzano DOP
e mozzarella di bufala (1,3,6,7,8,11)
Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)
Focaccia farcita * (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi con marmellate (7)
Verdure pastellate* (1,3)
Olive all'ascolana* (1,3,7)
Gorgonzola in bellavista con noci, miele e
bruschette aromatizzate (1,7,8)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa piacentina (12)
Fiocco di Langhirano
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)
Gnocchetti zafferano e speck (1,3,6,7,8,9)
Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:
Spumante brut selezione PNGroup (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 34 (buffet con sedute)

Euro 37 (buffet con sedute e mise en place)

Eerù

- Pizza Gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella DOP,
burrata e granella di pistacchi di Bronte (1,3,6,7,8,11)
Pizza Gourmet* integrale ai cereali con gorgonzola
e salame piccante (1,3,6,7,8,11)
Pizza Gourmet* SEMPLICE , farina ai cereali , pomodoro San Marzano DOP
e mozzarella di bufala (1,3,6,7,8,11)
Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)
Focaccia farcita* (1,3,7)
Noci di Grana (3,7)
Tagliere di formaggi con marmellate (7)
Verdure pastellate* (1,3)
Olive all'ascolana* (1,3,7)
Gorgonzola in bellavista con noci, miele e
bruschette aromatizzate (1,7,8)
Salame della Franciacorta (12)
Coppa piacentina (12)
Fiocco di Langhirano
Crostone* rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12)
Filetti di acciughe* pastellati (1,4)
Astragali di pollo* fritti (1,3)
Pane assortito* (1)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)
Dessert* personalizzato (1,3,7,8,10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

- Spumante brut selezione PNGROUP (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 39 (buffet con sedute)

Euro 42 (buffet con sedute e mise en place)

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.

PN GROUP

PIONONO R I S T O R A N T E

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