



Eventi Aziendali Natalizi

2024

validi dal 15 novembre al 31 dicembre 2024

Aperitivo di benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)

Focaccia farcita* (1,3,7)

Olive all'ascolana* (1,3,4,6,7,8,9)

Sfogliatine vari gusti* (1,3,4,6,7,9)

Scaglie di Grana (3,7)

Olive verdi aromattizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Crocante 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)

Euro 5 + Iva 10% (per persona)

Muschio

Carpaccio di tacchinella con finocchietto marinato e rucola (12)

Sformatino* al topinambur (3,7)

Scrigno di sfoglia alle verdure* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Risotto alla crema di spinaci* (3,6,7,9)

Caserecce di pasta fresca con tris di funghi* (1,3,6,7,9,12)

Morbido di vitello* con la sua salsa e polenta bramata (6,9,12)

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

Caffè

Pan Natale (1,3,6,7,8,10)

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 37 + 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.

LA 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 IVA esclusa.

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 3 ANNI GRATUITI.

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

Data e firma

Firma Cliente

Vischio

Arista leggermente affumicata con julienne di verdure (12)

Gratin* alle erbe (3,7)

Sfogliatina al sesamo* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Culatella dei colli parmensi e giardiniera artigianale (9,12)

Risotto mantecato al primosale con mandorle tostate (3,6,7,8,9)

Fusilli al ferretto con ragù di carne bianca* e trifolata di funghi* (1,3,6,7,9,12)

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)

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 43 + 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.

LA 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 IVA esclusa.

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 3 ANNI GRATUITI.

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

Data e firma

Firma Cliente

Stella

Duetto di marlin marinato* e code di gambero*
su cremoso al mango* (2,4,12)
Mousse delicata e crostino ai cereali (1,3,6,7)
Lombo cotto a bassa temperatura con finocchio all'olio EVO (12)
Tortino caldo* (3,7)
Sfogliatina ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)
Fusilli con ragù di pesce* e polvere di pomodori secchi (1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Filetto di branzino* gratinato alle erbe su salsa mediterranea (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)
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)

Dalla nostra cantina:
Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)
Spumante brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Euro 49 + 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.

LA 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 IVA esclusa.

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 3 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