

MENU' LANCILOTTO

Proposta 2020 – Primavera/Estate

Buffet di Aperitivi e Antipasti

Aperitivi

Malvasia Secca
Succhi di frutta
Acqua minerale naturale e frizzante

Spuntini

Crostoni con salame e carciofino sott'olio
Crostoni con peperoni e gorgonzola
Crostoni con salsiccia e stracchino
Tigelle variegata

Golosità

Quadrucchi di pizze farcite
Carpaccio di Manzo con scaglie di formaggio Parmigiano su letto di rucola
Bresaola con Scaglie di Pecorino Dolce stagionato
Focacce imbottite

Il nostro territorio

Parmigiano Reggiano da taglio e stagionato a scaglette
Prosciutto di Parma, Pancetta, Coppa piacentina, Salame di Felino
Caciotte di latte Vaccino e misto

Gli Scottadito

Torta fritta
Olive all'Ascolana
Crocchette di patate filanti
Pomodori verdi fritti
Bocconcini di pollo fritti
Funghi croccanti
Conetti di popcorn aromatizzati

Il Menù Servito

Primi piatti

Ravioli con ripieno di patate, saltati con porri e pepe

Risotto con zucchine mantecato allo stracchino

Secondo piatto

Stinco di maiale con patate al forno e radicchio stufato al gutturnio

Torta Nuziale fornita dalla pasticceria scelta dagli sposi
accompagnata da Malvasia Dolce Cantina “Il Casello”

Buffet di Frutta di Stagione carpacciata

Caffè

Selezione grappe e liquori

Vini di Bottiglia

Bianco: Ortrugo Cantina “Il Casello”

Rosso: Gutturnio Frizzante Cantina “Il Casello”

Acqua minerale Naturale e Frizzante

Costo a persona € 85,00 (affitto degli spazi incluso)

Prezzo valido fino 31 marzo 2020

Bambini: 0-3 anni riduzione del 70%

4-7 anni riduzione del 50%

8-12 anni riduzione del 30%

Tutti i prezzi indicati includono l'IVA al 10%

Il prezzo del Menù Lancillotto non è soggetto alle promozioni in corso

Il prezzo indicato comprende:

- * Il servizio della cucina è interno, con il nostro Chef che si occuperà della preparazione del menù desiderato.
- * Il servizio di Wedding planner che accompagnerà passo dopo passo gli sposi alla realizzazione del loro ricevimento all'interno del Castello.
- * Affitto degli spazi compreso nel prezzo del menù scelto.
- * Gli ambienti interni ed esterni del Castello di Vigoleno a disposizione per il servizio fotografico.
- * Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie con sopri sedia per circa un 70 – 80% degli ospiti durante i Buffet degli aperitivi nella corte e nella terrazza del Castello.
- * Lo svolgimento del Buffet in caso di maltempo all'interno nel Piano Terra del Castello.
- * Il tovagliato, la mise en place completa da banchetto e le sedie.
- * Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata.
- * La possibilità di apportare modifiche ai menù proposti.
- * E' possibile creare menù ad hoc per soddisfare problemi di intolleranze e allergie, oltre che proporre piatti alternativi per i vegetariani e vegani.
- * La prova menù gratuita solo per gli sposi successivamente alla conferma del ricevimento.
- * Il responsabile di sala che vi seguirà durante tutto il ricevimento assicurando il perfetto svolgimento del servizio.
- * Parcheggio gratuito con 300 posti auto adiacente alla struttura.