

DATA:.....

NUMERO DI PERSONE.....

**SIG:**.....

ORE:.....

FESTA E NOME FESTEGGIATO/A:  
.....

TEL:.....

## Menù

Salame di Daino  
Pancetta e Prosciutto Crudo di Maiale  
Zucchine Trombetta e Cachi Sottolio  
Cipolle in Agrodolce  
Cetriolini e Peperoni Conditi con Grana e Cubetti di Formagella  
Insalata Russa con Uova in Bellavista  
Lardo Speziato su Rustichello al Sesamo  
Prosciutto Cotto per i Bambini

\*\*\*\*

Tagliatelle di Pasta Fresca con Ragù di Cinghiale  
Ravioli Caserecci alla Bergamasca

\*\*\*

Brasato di Asino  
Polenta Bramata  
Coniglio Nostrano al Valcalepio  
Patate al Forno con Rosmarino

\*\*

Crostata di Frutta con Crema Pasticcera

\*

Caffè

Vino Rosso di Uve Merlot e Cabernet 12°

Vino Bianco di Uve Pinot 12°

Acqua Minerale/Coperto-Pane

**€ 55,00**

### Compresi nel prezzo:

Utilizzo del parcogiochi attrezzato, casetta in legno e calcio balilla.

Menu e torta personalizzati, fiorellini in tavola.

Presentazione della torta fuori all'aperto, per fare le foto.

Dopo il caffè alle 16:30 circa (tempo permettendo) tour con l'esperto, intorno all'azienda per vedere la nostra fattoria.

### Note:

- Rimangono esclusi gli extra ad es.: spumante, grappe, bibite, birra...
- Su ordinazione, sono disponibili bomboniere gastronomiche prodotte da noi, a km0: confetture extra ai vari gusti, composte, creme, verdure sottolio, frutta sciropata, ragù di cinghiale, liquori, vino...
- Segnalare eventuali intolleranze, allergie o menu vegetariani.
- Si prega gentilmente di comunicarci entro il lunedì prima della cerimonia il conteggio definitivo degli invitati, poichè il conto sarà calcolato su questo numero.
- Modalità di Pagamento: contanti, carte, assegno bancario.
- A chiusura dell' evento, vi informiamo che dalle ore 17:15 inizieremo a ritirare i tavoli.