

Proposta di buffet privato

I cibi

Selezione di tartine gourmet

*

Tramazzini gastronomici, piadine e focacce farcite 

*

Mini brioches salate farcite con salumi e salmone o pesce spada affumicati

*

Selezione di salumi della tradizione italiana:

Prosciutto crudo di Parma, Salame Felino, Mortadella,
Pancetta arrotolata piacentina

*

Selezione di formaggi freschi e stagionati con focaccia 

*

Frittatina di verdure con spuma di robiola 

*

Finger food:

Fagioli cannellini, sedano, Grana Padano e prosciutto scottato

Crema di zucchine con sfilacci di bresaola e pecorino

Polpo alla galiziana

Vellutata di ceci al curry con pomodorini secchi e origano 

*

Insalate di cereali:

Insalata di riso nero con salmone e avocado

Insalata di farro con pomodorini, mozzarella di bufala campana e rucola 

Insalata di orzo con salsiccia e funghi trifolati

*

Verdure crude in pinzimonio 

*

Frutta fresca 

*

Bis di primi piatti caldi:

Pennette con ragù di verdure 

Fusilli con salsiccia e zucchine

Le bevande

Proposta 1:

Acqua naturale e gassata in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vino rosso, vino bianco o vino Prosecco (1 bottiglia ogni 4 persone)

Oppure

Proposta 2:

Acqua naturale e gassata in bottiglia

Caffè espresso Illy

Cocktail alcolico e analcolico in caraffa

Oppure

Proposta 3:

Acqua naturale e gassata in bottiglia

Caffè espresso Illy

Un free drink a persona per una consumazione presso il cocktail bar
(questa formula è disponibile negli orari di apertura del cocktail bar)

Costi a persona

Adulti: € 25,00; bambini d'età compresa tra 5-10 anni: € 10,00; bambini sotto i 5 anni: gratis.

Eventuali costi aggiuntivi

Torta a scelta: € 6,00 a persona. La torta può essere realizzata secondo le indicazioni del cliente e può essere personalizzata con un messaggio e/o con una fontanella pirotecnica.

Bottiglie di spumante: il costo delle bottiglie è quello riportato sulla nostra carta vini.

Nel rispetto della normativa vigente sulla tracciabilità e l'igiene degli alimenti, non possiamo somministrare cibi o bevande portati dall'esterno.

Informazioni generali

- Se non diversamente specificato, la sala scelta viene riservata interamente per l'evento e non è quindi fruibile da altri clienti. Nel costo a persona è incluso anche il personale di servizio che si occuperà della gestione della sala.
- La prenotazione s'intende confermata al versamento di una caparra pari al 30% del totale (con bonifico, contanti o carte di credito). Il saldo potrà essere effettuato a fine evento in contanti o con carte di credito.
- Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro le 48 ore precedenti all'evento; per eventuali defezioni è prevista una tolleranza del 10% rispetto al numero di partecipanti comunicato.

Ristorante Scibui

Via Padre Luigi Sampietro, 109 - 21047 Saronno (VA) - Tel. 029670912; E-mail info@scibui.it