

Proposta di buffet privato


I cibi

Selezione di tartine gourmet con salmone affumicato, carpaccio di pesce spada, gamberi rosa, tonno marinato e polpo

*

Club sandwich farciti con arrosto di tacchino, pancetta, pomodoro fresco, insalata e salsa cocktail

*

Pizze e focacce farcite 

*

Selezione di salumi della tradizione piacentina:

Culaccia

Pancetta arrotolata piacentina dop

Lardo

Coppa piacentina dop

Salame Mariola

*

Selezione di formaggi italiani freschi e stagionati con focaccia 


*

Mini hamburger di manzo e salsiccia con panino mignon al sesamo, formaggio Montasio a fette, insalata, pomodoro e maionese

*

Bignè salati farciti con crema al pecorino toscano e pistacchi 

*

Flan di verdure di stagione con crema al Parmigiano Reggiano 

Finger food assortiti:

Crema di ceci con gamberi rosa, Feta dop e bottarga di muggine

Crema di zucchine con carne di Black Angus affumicata e ricotta salata

Mozzarella di bufala campana dop con pomodori datterini, acciughe e basilico

Insalata di riso Venere con salmone affumicato e avocado


*

Verdure crude in pinzimonio 

*

Verdure grigliate 

*

Plateau di frutta fresca 

*

Primi piatti caldi:

Pennette con pomodorini, burrata del Cilento e basilico fresco 

Lasagnette con salsiccia, porri e pecorino toscano

 Questo simbolo indica le preparazioni adatte ai vegetariani

Le bevande

Acqua naturale e gassata in bottiglia

Caffè espresso Illy

Vini (1 bottiglia ogni 4 persone):

Vino rosso fermo Merlot delle Venezie o Dolcetto d'Alba

Vino bianco fermo Ribolla gialla o Falanghina

Vino spumante Prosecco doc millesimato extra dry

Costi a persona (iva inclusa)

Adulti: € 30,00; bambini d'età compresa tra i 5 e 10 anni: € 15,00; bambini sotto i 5 anni: gratis.

Eventuali costi aggiuntivi

Cocktail in caraffa: € 25 a caraffa per cocktail analcolico, € 30 a caraffa per cocktail alcolico.

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

Free drink valido per la consumazione di un cocktail a scelta dalla nostra lista negli orari di apertura del cocktail bar: € 6,00 per cocktail analcolico, € 7,00 per cocktail alcolico.

Torta a scelta: € 6,00 a persona; la torta può essere personalizzata con un messaggio augurale e/o con una fontanella pirotecnica. Per torte di cake design: prezzo da stabilire.

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.
- Nel rispetto della normativa vigente sulla tracciabilità e l'igiene degli alimenti, non possiamo somministrare cibi o bevande portati dall'esterno.
- La prenotazione s'intende confermata al versamento di una caparra pari al 30% del totale (con bonifico, contanti, carte di credito o bancomat). Il saldo potrà essere effettuato a fine evento in contanti, con carte di credito o bancomat.
- Il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato entro le 24 ore precedenti all'evento; per eventuali defezioni è prevista una tolleranza del 10% rispetto al numero di partecipanti comunicato.

Ristorante Scibui

Via Padre L. Sampietro, 109 - 21047 Saronno (VA) - Tel. 0296709121; E-mail info@scibui.it