

PROPOSTE BANCHETTI



Ecco le proposte menù modificabili secondo le vostre esigenze e secondo il vostro budget:

Proposta 1 <i>mare o terra</i>	4 portate 1 ANTIPASTO 2 ASSAGGI DI PRIMI 1 SECONDO SORBETTO	50€
Proposta 2 <i>mare o terra</i>	5 portate 2 ANTIPASTI 2 ASSAGGI DI PRIMI 1 SECONDO SORBETTO	60€
Proposta 3 <i>mare o terra</i>	6 portate 2 ANTIPASTI 2 ASSAGGI DI PRIMI 2 SECONDI SORBETTO	70€

Compresi acqua, vino, caffè, vino bianco o rosso Curtefranca
(1 bottiglia ogni 3 persone)

**Il menù creato da voi deve essere uguale per tutti gli ospiti.
Si richiede un minimo di almeno 10 partecipanti.**

TERRA

MARE

antipasto

a scelta tra:

Crudo di Parma Selezione e Mortadella Favola con giardiniera di nostra produzione

Culatello DOP con flan di zucchine

Carpaccio di manzo leggermente marinato con pinoli tostati e scaglie di Parmigiano

Tortino di polenta Taragna con lumache alla amatriciana

primo

a scelta tra:

Risotto alla barbabietola e riduzione di Franciacorta

Risotto con porcini mantecato al Bagòss

Risotto alla amatriciana con cipolle caramellate

Mezzi paccheri con salsiccia e crema di zafferano

Trofie al ragù d'anatra e mirtilli

Straccetti di pasta fresca con coniglio a bassa temperatura, olive taggiasche e crema al Parmigiano

secondo

a scelta tra:

Tagliata di Black Angus con pesto di rucola e patate mantecate all'extravergine

Filetto di maialino al pepe verde e uvetta con morbido di patate

Petto d'anatra all'aceto balsamico di Modena con tortino di verdure spadellate

Guancina di vitello alla birra rossa con purea di patate

Medaglioni di maialino da latte in demi-glace con bouquet di asparagi al bacon

antipasto

a scelta tra:

Persico mantecato su crema di datterino

Moscardini in guazzetto con purea di mais bianco

Crema Parmentier con gamberi spadellati al burro

Polpo e seppia spadellati con crema di ceci e pomodorini confit

Rosa di salmone marinato su misticanza con salsa yogurt, lime e pane Carasau

primo

a scelta tra:

Risotto con gamberi, lime e burrata

Carnaroli di salmone fumé, zucchine e Franciacorta

Risottino al ragù di polpo e prezzemolo

Trofie al pesto di rucola e pistacchio con gamberi al burro

Straccetti di pasta fresca alla pescatora

Fusilloni cacio e pepe con sarde di Mont'Isola

secondo

a scelta tra:

Filetto di branzino rollè gratinato al forno con crema di carote

Filetto di Orata alla mediterranea (patate, pomodorini, olive)

Salmone in crosta di pistacchi e polvere di caffè

Guazzetto di calamaro con patate mantecate

MENÙ VEGETARIANO E VEGANO

50€

antipasto

Sedano rapa in cbt con crema di barbabietola

primi

Risotto al pesto di rucola e pistacchio

Spaghetti di verdura con olive e prezzemolo

secondo

Tagliata di melanzane con pomodorini dolci

dessert

Sorbetto di frutta

Compresi acqua, vino, caffè, vino bianco o rosso Curtefranca
(1 bottiglia ogni 3 persone)

MENÙ BAMBINO

30€

Pasta o risotto
Cotoletta con patatine
Dessert

APERITIVO BENVENUTO

10€

Franciacorta Brut e analcolico alla frutta

Salame al Coltello

Pecorino in forma

Palline di Bagòss

Pizza di nostra produzione

**L'aperitivo verrà messo a disposizione e conteggiato
a tutti i partecipanti dell'evento.**



SERVIZI EXTRA

Possibilità di pasteggiare con Franciacorta Brut
(1 bottiglia ogni 6 persone) 5€
a persona

Buffet di frutta 10€
a persona

Buffet di Dessert 10€
a persona

Torta pasticceria su richiesta 30€
(circa 150g a persona) *al kg*

**Con torta a vostro carico richiesta di ricevuta fiscale/fattura
(non casalinga per norme ASL) con addebito taglio 3€ a persona.**

Esclusività della sala a richiesta

Musica DJ o cantante
(SIAE a vostro carico)

Sarà addebitato il numero di partecipanti confermato 48 ore
prima dell'evento, con una tolleranza massima del 10% rispetto
al numero comunicato all'atto della prenotazione.

**La data dell'evento sarà confermata solo a ricevimento
della caparra del 30%** su nostro c/c intestato a PIER 36 S.R.L.S.
den. Rist. Cascina Doss - IBAN IT68F0511655130000000003663

Gradiremmo un vostro riscontro, anche se negativo.

Per qualsiasi chiarimento e modifiche siete pregati
di rivolgervi ai seguenti contatti:

T. 030 981111
info@cascinadoss.com

Gabriella 338 2278488
Chef Abeni Paolo 347 8532655



PROPOSTE BUFFET



Proposta 1

Affettati misti
Croque-Monsieur (toast alla francese)
Bocconcini di pollo speziato fritto
Roast beef all'inglese
Caprese con bufala
Pesciolini fritti
Assortimento di tramezzini
Flan al Parmigiano
Focaccia di nostra produzione
Patatine fritte
Strudel salato

50€

BIS DI PRIMI PIATTI:

Risotto Franciacorta e Basilico
Fusilloni pancetta croccante e zafferano

Compresi acqua, bibite, vino rosso e vino bianco Curtefranca
(1 bottiglia ogni 3 persone)

Proposta 2

Affettati misti
Tagliere di formaggi
Pinzimonio di verdure con maionese alle olive
Croque-Monsieur (toast alla francese)
Bocconcini di pollo speziato fritto
Roast beef all'inglese
Caprese con bufala
Pesciolini fritti
Ragù di seppia al suo nero
Persico mantecato su crema di datterino
Assortimento di tramezzini
Flan di Parmigiano
Focaccia di nostra produzione

55€

BIS DI PRIMI PIATTI:

Risotto Franciacorta e Basilico
Fusilloni con speck e asparagi

Compresi acqua, bibite, vino rosso e vino bianco Curtefranca
(1 bottiglia ogni 3 persone)

Proposta 3

tutto finger food

Polpo croccante con la sua maionese
Tartare di Fassona Piemontese leggermente condita
Pinzimonio di verdure con maionese all'extravergine
Persico mantecato con spremuta di datterino
Crema di patate con nero di seppia
Patate, cozze e Franciacorta
Crema di bufala e pomodorini confit
Mini panino con hamburger
Frittura di pesciolini
Chicken tandoori con salsa yogurt
Gamberi al vapore con maionese ai frutti di bosco

65€

BIS DI PRIMI PIATTI SERVITI:

Risotto con gamberi, lime e burrata
Trofie al Pestom e parmigiano con pomodoro confit

Compresi acqua, bibite, vino rosso e vino bianco Curtefranca
(1 bottiglia ogni 3 persone)

Possibilità di sostituire vino rosso e vino bianco
con caraffe di aperitivo analcolico e Spritz
e di pasteggiare con **Franciacorta Brut**
(1 bottiglia ogni 6 persone)

5€
a persona

Per queste tre tipologie di proposte si richiede un minimo di almeno 20 partecipanti.

Il costo per l'esclusiva della sala fino a fine evento potrà variare in base al periodo richiesto.



SERVIZI EXTRA

Buffet di frutta	10 € <i>a persona</i>
Buffet di Dessert	10 € <i>a persona</i>
Torta pasticceria su richiesta (circa 150g a persona)	30 € <i>al kg</i>
Con torta a vostro carico richiesta di ricevuta fiscale/fattura (non casalinga per norme ASL) con addebito taglio 3€ a persona.	
Musica DJ o cantante (SIAE a vostro carico)	250 €
Franciacorta Bollicine	<i>da 35 € a bottiglia</i>
Open Bar su richiesta	
Allestimento della sala su richiesta (Es: palloncini, fiori, ecc.)	
Servizio fotografico su richiesta	

La data dell'evento sarà confermata solo a ricevimento della caparra del 30% su nostro c/c intestato a PIER 36 S.R.L.S.
den. Rist. Cascina Doss - IBAN IT68F0511655130000000003663

Gradiremmo un vostro riscontro, anche se negativo.

Per qualsiasi chiarimento e modifiche siete pregati di rivolgervi ai seguenti contatti:

T. 030 981111
info@cascinadoss.com

Gabriella 338 2278488
Chef Abeni Paolo 347 8532655

