

**Menù Cene
Aziendali Natalizie
2018**



PNG
PIONONO GROUP

Menù VISCHIO | 35,00€ + IVA 10% venerdì e sabato
30,00€ + IVA 10% domenica e altri giorni feriali

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____
SIG _____ AZIENDA _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
P.IVA E C. F. _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 23 € + IVA 10% comprende: Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine. **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Millefoglie di lombo con verdure croccanti (12)
Scrigno di sfoglia alle primizie di stagione* (1, 7)
Tortino caldo* (3, 7)
Culaccia di Parma Salumificio Tonino con giardiniera di verdure (9)
Salame di lombo
Speck tirolese con tomino (7)
❄️
Risotto con verdure invernali e taleggio (6,7,9)
Caserecce di pasta con ragù dell'aia (1,6,7,12)
❄️
Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (12)
Fesa di maialino da latte arrosto con crema di mais e salsa alla provenzale (6,9)
❄️
Dolce personalizzato con logo aziendale (1, 3, 7,8, 10,11)
Caffé

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Spumante brut di nostra selezione
Spumante brut a tutto pasto + 4,55€ + IVA 10% a persona

Acqua potabile trattata e gasata
* prodotto surgelato

I migliori auguri da PNG | Pio Nono Group

15/07/2018

Daniel Reccagnan

Menù MUSCHIO | 40,00 € + IVA 10% venerdì e sabato 37,00 € + IVA 10% domenica e altri giorni feriali

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____
SIG _____ AZIENDA _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
P.IVA E C. F. _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 23 € + IVA 10% comprende: Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine. **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Arista di maialino rosa cotto a bassa temperatura con verdure (12)

Scrigno di sfoglia* (1, 7)

Flan vegetale con taleggio* (3,7)

Culaccia di Parma Salumificio Tonino con carciofi alla romana (9)

Speck tirolese con tomino (7)



Risotto ai funghi* e formaggio di monte (6,7,9)

Gemelli di pasta alla pescatora* (1,2,4,12,14)



Bianco di merluzzo islandese* in guazzetto alla mediterranea (4)

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (12) *



Dolce personalizzato con logo aziendale (1, 3, 7,8, 10,11)

Caffé

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Spumante brut di nostra selezione
Spumante brut a tutto pasto + 4,55€ + IVA 10% a persona

Acqua potabile trattata e gasata
* prodotto surgelato

I migliori auguri da PNG | Pio Nono Group

15/07/2018

Daniel Reccomani

Menù STELLA | 45,00 € + IVA 10% venerdì e sabato
42,00 € + IVA 10% domenica e altri giorni feriali

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____
SIG _____ AZIENDA _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
P.IVA E C. F. _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 23 € + IVA 10% comprende: Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine. **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Fettine di marlin marinato con burro e crostini (1, 4, 7)

Vaporata con gamberi* e polpa di granchio* (2, 3, 6)

Lombo aromatizzato cotto a bassa temperatura con vegetali croccanti (12)

Tortino alle verdure e taleggio* (3, 7)

Scrigno di sfoglia* (1, 7)

Culaccia di Parma Salumificio Tonino con carciofi alla romana (9)

Speck tirolese con formaggio morbido piemontese (7)



Risotto con porcini* (6,7,9)

La nostra pasta con ragù di pesce alla mediterranea (1,2,4,6,9,12,14)



Trancio di pesce bianco islandese gratinato in guazzetto (1,4,6,9,12)

Sorbetto alla frutta (7)



Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (12)



Dolce personalizzato con logo aziendale (1, 3, 7,8, 10,11)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Spumante brut di nostra selezione

Spumante brut a tutto pasto + 4,55€ + IVA 10% a persona

Acqua potabile trattata e gasata

* prodotto surgelato

I migliori auguri da PNG | Pio Nono Group

15/07/2018

Daniel Reccagnani

Menù COMETA

50,00 € + IVA 10% venerdì e sabato

47,00 € + IVA 10% domenica e altri giorni feriali

DATA _____ ORA _____ N. ADULTI _____
SIG _____ AZIENDA _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
P.IVA E C. F. _____
INDIRIZZO _____ CITTÀ _____ CAP _____
MOTIVO DELL'EVENTO _____ CAPARRA _____

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre potrebbe essere carne equina.

IL MENÙ BAMBINI A 23 € + IVA 10% comprende: Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine. **BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)



Fettine di marlin marinato con croccante rustico e burro (1, 7, 4)

Vaporata di code di gamberi* e polpa di granchio* (2, 3, 6)

Lombo di maiale cotto al forno con verdure croccanti (12)

Morbido agli ortaggi* (3, 7)

Bauletto di pasta sfoglia* (1, 7)

Culaccia di Parma Salumificio Tonino con carciofi alla romana (9)

Speck tirolese con tomino (7)



Risotto al limone con dadolata di pesce spada in gremolada * (6,7,9)

Lunette di ricotta e spinaci al burro versato e salvia * (1,7)



Salmone gratinato su crema di piselli (1,7)

Sorbetto alla frutta (7)



Tagliata alla Robespierre con patate al forno* (12)



Dolce personalizzato con logo aziendale (1, 3, 7,8, 10,11)

Caffé

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Spumante brut di nostra selezione

Spumante brut a tutto pasto + 4,55€ + IVA 10% a persona

Acqua potabile trattata e gasata

* prodotto surgelato

I migliori auguri da PNG | Pio Nono Group

15/07/2018

Daniel Reccagnani

APERITIVO DI BENVENUTO

L'aperitivo di benvenuto, se compreso nel menù, è composto da:

Analcolico base frutta
Spumante brut di nostra selezione (12)
Acqua
Trancetti di pizza* (1, 7)
Focaccia farcita* (1, 7)
Olive all'ascolana*
Sfogliatine vari gusti* (1, 3, 4, 7, 8, 11)
Scaglie di grana (3, 7)
Olive verdi
Salame al taglio
Finger food fantasia dello chef (2, 4, 7, 8, 11)

*prodotto surgelato

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.



PIONONO
R I S T O R A N T E

UNA STORIA DI PASSIONE
PER LA RISTORAZIONE



ELEGANZA E PRESTIGIO
SENZA TEMPO



IL FASCINO DI UNA STRUTTURA
IMMERSA NEL VERDE



LA MAGIA DELLE VIGNE
DELLA FRANCIACORTA



Buon Natale

PIONONO R I S T O R A N T E

via Iseo, 37
Erbusco (Bs)
+39 0307709761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

via Giuseppe Mazzini, 14
Rezzato (Bs)
+39 0302793223
villafenaroli.it



LA COLOMBA

Ristorante - Albergo

via Barussa, 1
Castrezzato (Bs)
+39 0307040956
ristorantecolomba.it



via Brescia, 3/a
Timoline di Corte Franca (Bs)
+39 0309828348
borgosantagiulia.it