

Aperitivo di benvenuto

Trancetti di pizza* (1,7)
Focaccia farcita* (1,7)
Olive all'ascolana* (1,3,6,7,9)
Sfogliatine vari gusti* (1,3,4,6,7,8,9,10,11)
Scaglie di grana (3,7)
Olive verdi (12)
Salame piccante (12)
Finger food fantasia dello chef (1,2,3,4,7,8,11)
Analcolico base frutta
Spumante Brut selezione PNGROUP (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

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. 1169/2001 - "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
- * Prodotto surgelato

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.

PN
GROUP

PIONONO
RISTORANTE
Erbusco (Bs)
+39 0307709761 - ristorantepionono.it


Villa Fenaroli Palace Hotel
Rezzato (Bs)
+39 0302793223 - villafenaroli.it


LA COLOMBA
Ristorante - Albergo
Castrezzato (Bs)
+39 0307040956 - ristorantecolombero.it


Timoline di Corte Franca (Bs)
+39 0309828348 - borgosantagiulia.it

Relaisfranciocorta
Corte Franca (Bs)
+39 0309884234 - relaisfranciocorta.it

PN
GROUP

Eventi Aziendali Natalizi

2021

Muschio

<p>Carpaccio di arista con verdure croccanti (12)</p> <p>Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Tortino caldo* (3,7)</p> <p>Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)</p> <p>Salame del contadino (12)</p> <p>Speck tirolese con carciofi (12)</p>	<p>Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)</p> <p>Gnocchetti zafferano e speck (1,3,6,7,9,12)</p>	<p>Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)</p> <p>Lonza di maialino* con crema di mais e salsa alla boscaiola* (6,9)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>	<p>Caffè</p>	<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>		

Euro 30 + iva 10%

Euro 35 + iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:	SDI:	
E-mail:		N.Tel:	
Indirizzo:		Cap:	
Motivo dell'evento:		Caparra:	

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura.

MENÙ BAMBINI A 23€+iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma	Firma Cliente
--------------	---------------

Vischio

<p>Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)</p>	<p>Fettine di maialino cotto a bassa temperatura con verdure (12)</p> <p>Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Flan dell'orto* con formaggio cremoso (3,7)</p> <p>Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)</p> <p>Speck tirolese con carciofi (12)</p>	<p>Risotto al Franciacorta con trifolata di funghi* (3,6,7,9,12)</p> <p>Chicche di patate con crema di zafferano e speck (1,3,6,7,9,12)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>	<p>Caffè</p>	<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>		

Euro 37 + iva 10%

Euro 40 + iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:	SDI:	
E-mail:		N.Tel:	
Indirizzo:		Cap:	
Motivo dell'evento:		Caparra:	

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura.

MENÙ BAMBINI A 23€+iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma	Firma Cliente
--------------	---------------

Stella

<p>Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,11,12)</p>	<p>Fettine di salmone leggermente affumicato con burro e crostini (1,4,6,7,8,11)</p> <p>Insalata di polpa di pesce* e code e gamberi* (1,2,3,4,6,7)</p> <p>Carpaccio di arista aromatizzato alle erbe cotto a bassa temperatura con vegetali croccanti (12)</p> <p>Tortino alle verdure* (3,7)</p> <p>Scrigno di sfoglia* (1,3,7,8,10,11)</p> <p>Fiocco di prosciutto con bocconcino di fior di latte (7)</p> <p>Speck tirolese con carciofi (12)</p>	<p>Risotto con porcini* e formaggella di montagna (3,6,7,9)</p> <p>Caserecce di grano duro con spada*, gamberi* e verdure (1,2,4,6,9,12,14)</p>
<p>Dessert personalizzato* (1,3,7,8,10,11)</p>	<p>Caffè</p>	<p>Dalla nostra cantina:</p> <p>Vino bianco e rosso selezione PNGROUP (12)</p> <p>Spumante brut e moscato dolce selezione PNGROUP (12)</p>
<p>Acqua potabile trattata naturale e gassata</p>		

Euro 42 + iva 10%

Euro 45 + iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:	SDI:	
E-mail:		N.Tel:	
Indirizzo:		Cap:	
Motivo dell'evento:		Caparra:	

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza H.E.R. Management 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima come stabilito da contratto. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menu non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura.

MENÙ BAMBINI A 23€+iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma	Firma Cliente
--------------	---------------