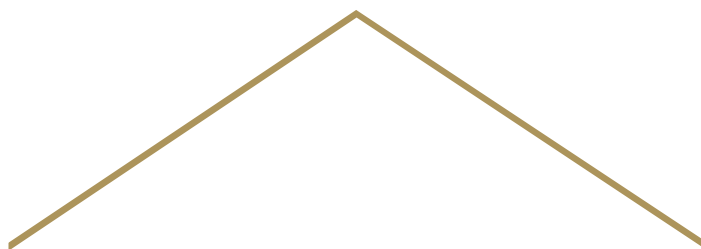




MENÚ
BANCHETTI
2017



PNG
PIONONO GROUP
OGNI SCELTA UNA GRANDE SCELTA



Menù ROSA | 40.00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. PERSONE _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTA' _____ 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 _____

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 della data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza Sulle Persone Mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 gg prima. I Vini Durante Il Pasto Sono A Libero Consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini **I BAMBINI PAGANO IN BASE ALL'ETA' E NON AL MENU'**, DA 0 a 2 ANNI GRATUITI DA 3 A 8 ANNI 25 € 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 assoggettato a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di Iva.

FIRMA _____

Aperitivo di Benvenuto



Carpaccio di spalla con scaglie di Grana e verdure croccanti

Bauletto in sfoglia

Tortino caldo alle erbe

Fiochetto di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese

Giardiniera di verdure marinate



Risotto con verdure di prima stagione

Gnocchetto di pane e patata alla Pio Nono**



Tagliata alla Robespierre con patate dorate al forno

Arrostito di vitello*** con crema di mais



Dolce personalizzato

Caffé

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

Acqua potabile trattata e gasata

*prodotto decongelato ** prodotto congelato *** prodotto surgelato

“14/10/2016 *Danièle Recagni*“

Valido dal 1 Marzo al 30 Luglio 2017 “SOLO INFRASETTIMANALE”

Menù ROSSO | 45.00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. PERSONE _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTA' _____ 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 _____

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 della data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza Sulle Persone Mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 gg prima. I Vini Durante Il Pasto Sono A Libero Consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini **I BAMBINI PAGANO IN BASE ALL'ETA' E NON AL MENU'**, DA 0 a 2 ANNI GRATUITI DA 3 A 8 ANNI 25 € 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 assoggettato a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di Iva.

FIRMA _____

Aperitivo di Benvenuto



Carpaccio di spalla rosata crudités di verdure e scaglie di Grana

Sfogliatina alla ricotta

Tortino caldo

Fiochetto di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese con mozzarella

Insalata con verdure sott'olio



Risotto alle primizie di stagione e formaggella delle valli

****Gigli di pasta fresca con ragù di pesce**



Cuore di merluzzo bianco alla mediterranea***

sorbetto alla frutta

Tagliata alla Robespierre con patate dorate al forno



Dolce personalizzato

Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione | vino dolce e Spumante brut di nostra selezione
Acqua potabile trattata e gasata

*prodotto decongelato ** prodotto congelato *** prodotto surgelato

"14/10/2016 *Danièle Recagni*"
Valido dal 1 Marzo al 30 Luglio 2017

Menù VERDE | 50.00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. PERSONE _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTA' _____ 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 _____

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 della data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza Sulle Persone Mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 gg prima. I Vini Durante Il Pasto Sono A Libero Consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini **I BAMBINI PAGANO IN BASE ALL'ETA' E NON AL MENU'**, DA 0 a 2 ANNI GRATUITI DA 3 A 8 ANNI 25 € 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 assoggettato a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di Iva.

FIRMA _____

Aperitivo di Benvenuto



Salmone affumicato con burro e crostone rustico
Cocottina di gamberi e surimi di granchio con julienne di verdure***
Fettine di carne carpaccio con rucola e scaglie di Grana e sedano croccante
Sfogliatina golosa
Tortino alla moda dello chef
Culaccia di Parma e salame della Franciacorta
Speck tirolese con mozzarella di bufala
Verdure sott'olio



Risotto con asparagi** e taleggio
**Nostra pasta fresca con ragù di pesce alla marinara



White Code con olive, capperi e pomodorini al profumo di erbe di provenza***
sorbetto alla frutta

Tagliata alla Robespierre con patate dorate al forno



Dolce personalizzato
Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione | vino dolce e Spumante brut di nostra selezione
Acqua potabile trattata e gasata

*prodotto decongelato ** prodotto congelato *** prodotto surgelato

"14/10/2016 *Danièle Recchini*"
Valido dal 1 Marzo al 30 Luglio 2017

Menù BLU | 60.00€ compreso aperitivo

DATA _____ ORA _____ N. PERSONE _____
SIG _____ NATO IL _____
NUMERO TELEFONO _____ E-MAIL _____
INDIRIZZO _____ CITTA' _____ 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 _____

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 della data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza Sulle Persone Mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 gg prima. I Vini Durante Il Pasto Sono A Libero Consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini **I BAMBINI PAGANO IN BASE ALL'ETA' E NON AL MENU'**, DA 0 a 2 ANNI GRATUITI DA 3 A 8 ANNI 25 € 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 assoggettato a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di Iva.

FIRMA _____

Aperitivo di Benvenuto



Fettine di tonno marinato con veletta di pane tostato e spuma di burro
Vaporata di mare con gamberi, polpa di pesce e julienne di verdure
Spalla di San Secondo con verdure marinate e scaglie di Parmigiano Reggiano
Tortino caldo

Culaccia di Parma e salame della Franciacorta

Speck tirolese con mozzarella di bufala

Sfogliatina fantasia

Giardiniera di verdure sott'olio



Risotto con gremolada di pesce

**Quadrotti di pasta ripieni ai carciofi con pecorino al burro e salvia e pancetta croccante



Branzino con caponatine di verdure in vellutata alla mediterranea

sorbetto alla frutta

Tagliata alla Robespierre con patate dorate al forno



Dolce personalizzato

Caffé

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

Acqua potabile trattata e gasata

*prodotto decongelato ** prodotto congelato *** prodotto surgelato

"14/10/2016 *Danieli Riccagni*"

Valido dal 1 Marzo al 30 Luglio 2017

PIONONO

R I S T O R A N T E

via Iseo 37,
Erbusco (BS)
+39 030 7709761
ristorantepionono.it



via Giuseppe Mazzini 14,
Rezzato (BS)
+39 030 2793223
villafenaroli.it



LA COLOMBERA

Ristorante - Albergo

via Barussa, 1
Castrezzato (BS)
+39 030 7040956
ristorantecolombera.it



via Brescia, 3a
Timoline di Corte Franca (BS)
+39 030 9828348
borgosantagiulia.it