PN
GROUP

Menù
Buffet
Aziendali Natalizi

Valido dal 15 novembre 2026 al 15 gennaio 2027

Menù Brina

Panificati & Sfiziosità salate
Panificati, grissini e carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce fatte in casa (1,8,9,12,13)
Pinsa lievitata 72 ore con crema di zucca e guancialino al pepe* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana, mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pizza gourmet* ai due pomodori e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)
Bocconcini di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Salumi & Formaggi
Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)
Salame Franciacorta al coltello
Culatella dei colli parmensi e arista leggermente affumicata al legno di faggio
Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

Fritti & Tempure
Bottoni all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Sigaro di pasta fillo con salsa teriyaki* (1,6,11)
Conetti di verdurine in tempura* (1,6,10)
Jalapeño piccante in pastella di carbone* con dressing allo yogurt (1,3,6,7,9,10)

Isola del gusto *(a passaggio su richiesta)*
Gorgonzola dolce con polenta mantecata (7)
Sfera croccante, latteria al limone e acciughina (1,4,7,12)
Frittellina di gamberi su crema di avocado* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Corner senza glutine, senza lattosio, vegano e vegetariano

Station Showcooking
Risotto al Franciacorta Brut (3,6,7,9,12)
Arrosto di maialino da latte* con la sua salsa (1,6,9,12)
Patate rustiche (6,9,12)

Dessert
Panettone tradizionale con crema inglese (1,3,6,7,8,10,13)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

STANDING (minimo 50 persone)
€ 43,00
+ IVA 10%

CON SEDUTE (minimo 50 persone)
€ 49,00
+ IVA 10%

PN GROUP

Menù Cometa

Panificati & Sfiziosità salate
Panificati, grissini e carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce fatte in casa (1,8,9,12,13)
Pinsa lievitata 72 ore con crema di zucca e guancialino al pepe* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana, mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pizza gourmet* ai due pomodori e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)
Bocconcini di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Salumi & Formaggi
Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)
Salame Franciacorta al coltello
Culatella dei colli parmensi e arista leggermente affumicata al legno di faggio
Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

Fritti & Tempure
Bottoni all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Sigaro di pasta fillo con salsa teriyaki* (1,6,11)
Conetti di verdurine in tempura* (1,6,10)
Jalapeño piccante in pastella di carbone* con dressing allo yogurt (1,3,6,7,9,10)

Isola del gusto *(a passaggio su richiesta)*
Gorgonzola dolce con polenta mantecata (7)
Sfera croccante, latteria al limone e acciughina (1,4,7,12)
Frittellina di gamberi su crema di avocado* (1,2,3,4,6,7,9,12)

Corner senza glutine, senza lattosio, vegano e vegetariano

Station Showcooking
Paccheri trafilati al bronzo, pistacchio e crumble di guanciale* (1,3,6,7,8,9)
Tagliata alla Robespierre (6,9,12)
Patate rustiche (6,9,12)

Dessert
Panettone tradizionale con crema inglese (1,3,6,7,8,10,13)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

STANDING (minimo 50 persone)
€ 43,00
+ IVA 10%

CON SEDUTE (minimo 50 persone)
€ 49,00
+ IVA 10%

PN GROUP

Menù Brina ☐ Menù Cometa ☐

Standing ☐ Con sedute ☐

Location:	Data:	Ora:	Sig:
N. Adulti:	N. Bambini:		
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 HERMAN SPA 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.

CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 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. 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 menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura.

CORNER SPECIFICI Celiaci, intolleranti al lattosio, vegetariani e vegani.

Data e firma Firma cliente:

PN GROUP

Servizi a richiesta

Ostriche in bellavista (2 a testa)	9,00 € +IVA 10% a persona
Isola sushi e sashimi (3 sushi + 1 sashimi a testa)	9,00 € +IVA 10% a persona
Sorbetto al limone* (7,8)	3,00 € +IVA 10% a persona
Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto / a buffet	8,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Muratori all'aperitivo e al dolce	8,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Muratori con aperitivo, pasto e dolce / a buffet	10,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini all'aperitivo e al dolce	12,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini con aperitivo, pasto e dolce / a buffet	14,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi '61 all'aperitivo e al dolce	10,00 € +IVA 10% a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi '61 con aperitivo, pasto e dolce / a buffet	12,00 € +IVA 10% a persona
Buffet di dolci, frutta e piccola pasticceria (da 40 pax)	15,00 € +IVA 10% a persona
Buffet di sorbetti (4 gusti)	5,00 € +IVA 10% a persona
Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo	6,00 € +IVA 10% a persona
Chantilly *SENZA GLUTINE E LATTOSIO* (da 20 pax)	5,00 € +IVA 10% a persona
American Bar + extra time 1 h	15,00 € +IVA 10% a persona
Arachidi, clementine e torrone serviti con il caffè	5,00 € +IVA 10% a persona
Panettone da 5 kg con logo aziendale (previa disponibilità)	170,00 € +IVA 10% al pezzo
Addobbo floreale	quotazione ad hoc

ALLERGENI

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.

PIONONO
RISTORANTE

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it

Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it

LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

t. 030 704 0956
ristorantecolombera.it

BORGO SANTA GIULIA
RISTORANTE

t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta
★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it

ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu

ARABA FENICE
HOTEL

t. 030 982 2004
arabafenicehotel.it