PN
GROUP

Menù
Pranzi e Cene Aziendali Natalizi

Valido dal 15 novembre 2026 al 15 gennaio 2027

Aperitivo di benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9,10)
Assortimento di sfogliatine calde* (1,3,6,7,8,10,13)
Pepite di Grana Padano (3,7)
Salame Franciacorta
Tarallino cacio e pepe (1,6,7,10,11,12)
Cialda di pane, pancetta nostrana e composta di cipolle rosse (1,12)
Frittellina all'origano* su crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 10,00
+ IVA 10%

PN GROUP

Menù Muschio

Finissima di vitello, maionese alla zucca* ed insalatina autunnale (3,7,8,12)
Tartelletta salata con spuma di pomodoro secco (1,3,6,7,8,10,12)
Sfogliatina* in crosta di semi (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto cacio e pepe all'arancio (3,6,7,9)
Caserecce con ragù di carne bianca e mirepoix di verdurine* (1,3,6,7,9,10,12)

Lombata di tacchino* ripieno alla bresciana, salsa al rosmarino e polenta mantecata (1,3,6,7,8,9,10,11,12)

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) a tavola
Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

DOM-GIO
€ 35,00
+ IVA 10%

VEN-SAB
€ 40,00
+ IVA 10%

Location:	**Data:**	**Ora:**	**Sig:**
N. Adulti:	**N. Bambini:**	**Aperitivo** ☐	
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.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma **Firma cliente:**

PN GROUP

Menù Vischio

Sformatino ai porcini*, fonduta d'alpeggio e dressing alla bordolese (3,6,7,9)
Vitello in lenta cottura con emulsione alla zucca*, noci tostate e rucola (3,7,8,12)
Cilindro di brisè ai due pomodori (1,3,6,7,8,10,12)
Bauletto di sfoglia* ripieno (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta e melograno (3,6,7,9,12)
Mezzelune di pasta fresca alle erbette*, burro versato e salvia (1,3,7)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

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) a tavola
Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

DOM-GIO
€ 40,00
+ IVA 10%

VEN-SAB
€ 45,00
+ IVA 10%

Location:	**Data:**	**Ora:**	**Sig:**
N. Adulti:	**N. Bambini:**	**Aperitivo** ☐	
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.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma **Firma cliente:**

PN GROUP

Menù Stella

Carpaccio di marlin* con mele confit, sedano e gamberi al vapore (4,12)
Bottone di maialino leggermente affumicato, julienne di ravanello e finocchi (12)
Tortino caldo* (3,7)
Scrigno di sfoglia* alla ricotta (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto alla formaggella nostrana e crumble di erbe aromatiche (3,6,7,8,9,12)
Paccheri trafilati al bronzo con ragù di ricciola* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)

Filetto di salmone* gratinato alla mediterranea, crema parmentier e olio alle erbe (1,3,4,6,7,8,10,11,12)
Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

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) a tavola
Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

DOM-GIO
€ 45,00
+ IVA 10%

VEN-SAB
€ 50,00
+ IVA 10%

Location:	**Data:**	**Ora:**	**Sig:**
N. Adulti:	**N. Bambini:**	**Aperitivo** ☐	
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.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

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

Data e firma **Firma cliente:**

PN GROUP

Menù Bambini

Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10)

Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10)

Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10)

Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 30,00
+ IVA 10% 3-10 anni,
gratuito 0-2 anni

PN
GROUP

Servizi a richiesta

Aperitivo di benvenuto* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)	10,00 € +IVA 10% a persona
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
Spumante Selezione PNG a tutto pasto / a buffet	5,00 € +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