

La Villa di Venere



Data CONTATTO: _____ Persona di Riferimento: _____
Data EVENTO: _____ Tipo EVENTO: _____ ACCONTO: _____
Orario: _____ Clienti Previsti: _____ SALA: _____
NOME _____ COGNOME _____
Telefono: _____ E-mail _____
Tot ADULTI: _____ PESCE _____ CARNE _____ CELIACI _____ VEGANI _____ Vegetariani _____
Tot. Bambini _____ Allergie _____
Note varie _____

Aperitivo:

Servizio a buffet con frittini, prosecco e bevande. In giardino o in spiaggia o all' interno a seconda delle condizioni meteorologiche e delle esigenze della Villa.

Gran antipasto di Venere:

Insalata di mare, gambero al vapore e marinati di pesce spada, salmone e alici

2 Primi a scelta tra:

Risotto crema di scampi / Trofie Calamari cozze e pesto di pistacchi /

Gnocchetti con vongole veraci / Ravioli di cernia in salsa di pesce /

Paccheri cacio, pepe, gamberi e lime

1 Secondo a scelta tra:

Filetto di pesce fresco in crosta di patate / Grigliata mista di pesce fresco

Contorno

Insalata mista / patate al forno / Millefoglie di verdure

Bevande

Bibite, Acqua, Vino _____ e Caffè.

Torta (pan di spagna, crema chantilly, panna) farcitura _____ **e spumante.**

Totale: 48,00 € per adulto.

MENU' ridotto: 25,00 € per bambino. (dai 3 ai 10 anni)

Aperitivo, Bevande, Antipasto, Primo _____ Secondo _____, Contorno.

NOTA BENE : chiediamo cortesemente di lasciare la sala libera per le ore **17:00**, nel caso del pranzo, e alle ore **01:00** nel caso della cena.

Possibilità di variare la scelta dei piatti entro e non oltre 7 giorni dalla data dell'evento.

Il numero degli invitati può diminuire al massimo del 10% previa informazione a noi entro 3 giorni. Non sono ammesse bevande esterne, torta esterna è ammessa solo con certificato HACCP. È vietato l'uso di coriandoli o simili e materiale esplosivo (saranno addebitati € 200 per la pulizia)