

**ZAFFERANO**  
BISTROT

Che tu stia organizzando un evento aziendale o una cerimonia privata, abbiamo tutto quello che serve per rendere il tuo evento un vero successo.

Scopri le nostre tre diverse proposte a buffet e scegli la tua preferita:



# Menù Centauro

---

---

## BEVERAGE

1 Free drink a scelta tra la nostra selezione  
Acqua minerale naturale e frizzante

## GOLOSITÀ DI APERITIVO A BUFFET

Bottone con pomodorino e guanciale Marco d'Oggiono  
La nostra pizza margherita  
Crudo dolce Marco d'Oggiono  
Focaccia tradizionale  
Insalata di riso basmati, ratatouille di verdure  
Oriental fried chicken, maionese al curry  
Brioche, caprino di Montevecchia, collinetta Marco d'Oggiono  
Girella alle verdure

## ALTERNATIVE DI PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri, crema di zucchini, gamberi, croutons di pane  
Garganelli, pesto di rucola, ricotta salata, collinetta Marco d'Oggiono croccante, noci  
Risotto allo zafferano

## TORTA CERIMONIALE

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato  
Millefoglie, crema pasticceria e frutta fresca  
Saint Honoré  
Tartufata al cioccolato  
Crostatina alla frutta

## CAFFÈ

La proposta comprende:  
Il menu sopra descritto  
Spazio in dehor/giardino o nelle sale interne a Voi riservato - zona bar  
1 free drink a persona, acque minerali e caffè

Euro 39.00 a persona

I menù potranno essere personalizzati a seconda delle esigenze alimentari degli ospiti.

# Arricchisci la tua proposta:

## TAGLIO DI FRUTTA FRESCA

Euro 7.00 a persona



## SPIEDONE DI FRUTTA FRESCA

Euro 4.00 a persona

## MINIGLASS DI PASTICCERIA

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta al pistacchio

Tiramisù

Mousse al cioccolato fondente

Euro 4.00 a bicchierino



## VINI DA DESSERT

Prosecco di Valdobbiadene Rustico Nino Franco Brut S.A.

Euro 27.00 a bottiglia

Franciacorta Brut Nature 1701 S.A.

Euro 41.00 a bottiglia

Champagne Pierre Gimonnet Brut Cuis S.A.

Euro 65.00 a bottiglia

Moscato La Torre Euro 75 cl.

Euro 20.00 a bottiglia

Dindarello (moscato passito) Maculan 37,5 cl

Euro 25.00 a bottiglia

## VINI CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

Chardonnay / Merlot Stomo, Conte Brandolini

Euro 23.00 a bottiglia

Masso Bianco Maremma toscana / Il Canneto Sangiovese, Fattoria Mantellassi

Euro 25.00 a bottiglia



Franciacorta Brut Nature 1701 S.A.

Euro 41.00 a bottiglia





# Menù Pegaso

---

---

## BEVERAGE

Red's Cocktail alcolici e analcolici fruttati  
Domus Cuvée Brut Millesimato  
Una flûte di moscato La Torre  
Acqua minerale naturale e frizzante

## GOLOSITÀ A BUFFET

Baccalà mantecato, cialda di riso allo zafferano  
Oriental fried chicken, maionese al curry  
Miniglass di insalata di riso basmati, ratatouille di verdure

Selezione di salumi Marco d'Oggiono:  
Crudo dolce, Salame osteria, Collinetta

Verdure agrodolci  
Assiette di formaggi locali, composta al limone e capperi  
Focaccia tradizionale  
Conetto di verdure in tempura

## ALTERNATIVE DI PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri, crema di zucchine, gamberi, croustons di pane  
Garganelli, pesto di rucola, ricotta salata, collinetta Marco d'Oggiono croccante, noci  
Risotto allo zafferano

## TORTA CERIMONIALE

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato  
Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca  
Saint Honoré  
Tartufata al cioccolato  
Crostatina alla frutta

## CAFFÈ

La proposta comprende:  
Il menù descritto  
Un cocktail a persona  
Il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone  
Una flûte di Moscato in abbinamento al dolce

Euro 53.00 a persona

I menù potranno essere personalizzati a seconda delle esigenze alimentari degli ospiti.



# Arricchisci la tua proposta:

## TAGLIO DI FRUTTA FRESCA

Euro 7.00 a persona



## SPIEDONE DI FRUTTA FRESCA

Euro 4.00 a persona

## MINIGLASS DI PASTICCERIA

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta al pistacchio

Tiramisù

Mousse al cioccolato fondente

Euro 4.00 a bicchierino



## VINI CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

Grecanico, Pinot Grigio, Terre Forti / Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti  
supplemento Euro 2.00 a persona

Chardonnay / Merlot Stomo, Conte Brandolini  
supplemento Euro 3.00 a persona

Masso Bianco Maremma toscana / Il Canneto Sangiovese, Fattoria Mantellassi  
supplemento Euro 4.00 a persona

Franciacorta Brut Nature 1701 S.A.  
supplemento Euro 8.00 a persona





# Menù Orione

---

---

## BEVERAGE

Red's Cocktail alcolici e analcolici fruttati  
Una flûte di moscato La Torre  
Acqua minerale naturale e frizzante  
Grecanico Pinot Grigio, Terre Forti - Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti

## GOLOSITÀ A BUFFET

Baccalà mantecato, cialda di riso allo zafferano  
Oriental fried chicken, maionese al curry  
Miniglass di insalata di riso basmati, ratatouille di verdure

Selezione di salumi Marco d'Oggiono:  
Crudo dolce, Salame osteria, Collinetta

Verdure agrodolci  
Assiette di formaggi locali, composta al limone e capperi  
Focaccia tradizionale  
Conetto di verdure in tempura

## BIS DI PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri, crema di zucchine, gamberi, croutons di pane  
Garganelli, pesto di rucola, ricotta salata, collinetta Marco d'Oggiono croccante, noci

## SECONDO A SCELTA TRA:

Ricciola alla plancia, yogurt, funocchi croccanti, arance, olive  
Arrosto di manzo cotto a bassa temperatura, patate al forno

## TORTA CERIMONIALE

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato  
Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca  
Saint Honoré  
Tartufata al cioccolato  
Crostatina alla frutta

## CAFFÈ

La proposta comprende:  
Il menù descritto  
Un cocktail a persona (drink extra Euro 7.00)  
Il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone  
Una flûte di Moscato in abbinamento al dolce

Euro 70.00 a persona

I menù potranno essere personalizzati a seconda delle esigenze alimentari degli ospiti.



# Arricchisci la tua proposta:

## TAGLIO DI FRUTTA FRESCA

Euro 7.00 a persona



## SPIEDONE DI FRUTTA FRESCA

Euro 4.00 a persona

## MINIGLASS DI PASTICCERIA

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta al pistacchio

Tiramisù

Mousse al cioccolato fondente

Euro 4.00 a bicchierino



## VINI CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

Chardonnay / Merlot Stomo, Conte Brandolini

supplemento Euro 3.00 a persona

Masso Bianco Maremma toscana / Il Canneto Sangiovese, Fattoria Mantellassi

supplemento Euro 4.00 a persona



Franciacorta Brut Nature 1701 S.A.

supplemento Euro 8.00 a persona



## *Menù bambini:*

### BEVERAGE

Acqua minerale naturale e frizzante  
Un succo di frutta o una bibita

### GOLOSITÀ AL PIATTO

Pizzetta margherita  
Focaccina al prosciutto e formaggio  
Pane e salame

### PASTA AL POMODORO

### TORTA CERIMONIALE

Euro 29.00 a bambino



*Ilaria Collazuol*  
EVENT PLANNER

TEL. +39 3479855281

EMAIL: [ILARIACOLLAZUOLEVENTS@GMAIL.COM](mailto:ILARIACOLLAZUOLEVENTS@GMAIL.COM)

SERVIZIO FOTOGRAFICO  
per matrimoni ed eventi

SERVIZIO ADDOBBI FLOREALI

SERVIZIO ALLESTIMENTO SALE

SERVIZIO ANIMATORI  
per i più piccoli





Dall'accettazione prima dell'evento e fine a tre settimane prima dell'evento:  
20% numero minimo garantito

Entro due settimane prima: 50% minimo garantito

Fino a tre giorni prima: 80% minimo garantito

Dal giorno prima: 100% minimo garantito

Il giorno stesso: 100% minimo garantito

Alla conferma dell'evento viene richiesta una caparra del 20% del totale.

Ringraziandovi per l'attenzione, rimaniamo a disposizione per ogni ulteriore dettaglio e cogliamo l'occasione per porgere i nostri più cordiali saluti.