


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 zucchine, 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, 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 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
Crostatata 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


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.