



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 proposte:



Menù Salicornia

Tartare di tonno, fresco di Montevercchia, rucola liquida, lamponi

•
Crespelle al ragù di mare, crema di zucchine

•
Ricciola alla plancia, yogurt, finocchi croccanti, arance, olive

•
Semifreddo allo yogurt, frutti tropicali

Caffè
Piccola pasticceria

Acque minerali naturale e frizzante

Selezione di vini della nostra cantina:
(Grecanico, Pinot Grigio, Terre Forti – Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti)

Euro 59.00 a persona

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



Menù Rosmarino

Salumi Marco d'Oggiono, formaggi di Montevercchia, composta di capperi e limone

Garganelli, pesto di rucola, ricotta salata, collinetta croccante, noci

Arrosto di manzo cotto a bassa temperatura, patate al forno

Spoon cheesecake al lampone

Caffè

Piccola pasticceria

Acque minerali naturale e frizzante

Selezione di vini della nostra cantina:

(Grecanico, Pinot Grigio, Terre Forti – Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti)

Euro 56.00 a persona

Menù Basilico

Panzanella toscana

Mezzi paccheri cacio e pepe aromatico

Millefoglie di melanzane alla parmigiana

Sorbetto alla frutta

Caffè

Piccola pasticceria

Acque minerali naturale e frizzante

Selezione di vini della nostra cantina:

(Grecanico, Pinot Grigio, Terre Forti – Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti)

Euro 45.00 a persona

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

Menù Zafferano

Panzanella toscana

Tartare di tonno, fresco di Montevécchia, rucola liquida, lamponi
Salumi Marco d'Oggiono, formaggi di Montevécchia, composta di capperi e limone

Risotto allo zafferano Zafferanza

Garganelli, pesto di rucola, ricotta salata, collinetta croccante, noci

Secondo a scelta tra:

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

Tiramisù allo zafferano Zafferanza, cioccolato fondente

Caffè

Piccola pasticceria

Acque minerali naturale e frizzante

Selezione di vini della nostra cantina:

(Grecanico, Pinot Grigio, Terre Forti – Montepulciano d'Abruzzo Terre Forti)

Euro 69.00 a persona

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



Menù bambini

Pasta al pomodoro

•

Cotoletta di pollo

Patate al forno

•

Dessert

Acque minerali naturale e frizzante

Una bibita o succo di frutta

Euro 29.00

Per tutti i menù, in alternativa al dessert consigliato,
può essere scelta una torta da cerimonia tra quelle qui di seguito elencate:

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato

Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca

Saint Honoré

Tartufata al cioccolato

Crostata alla frutta



Vini

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



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 Cui Premier Cru Pierre Gimonnet S.A.
Euro 65.00 a bottiglia

Moscato La Torre Euro 75 cl.
20.00 Euro a bottiglia

Dindarello, passito, Maculan (moscato) 37,5 cl.
Euro 25.00 a bottiglia



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.