

CASALBOSCO



## PROPOSTA MENÙ



### L'accoglienza e l'aperitivo

Varietà di Prosecco Valdobbiadene, Varietà di vini  
Analcolici, Cocktail a scelta  
Stuzzichini vari

### **Al passaggio**

Bignoline calde con le nostre creme  
Baccalà e porri al tartufo  
Speck e taleggio

### **Ai buffet**

**Selezione di formaggi** con le nostre confetture, gelatine di vino, verdure in pinzimonio e frutta fresca di stagione

**Selezione dei salumi toscani** con varietà di pane e focaccine calde di nostra produzione

Assortimento di bruschette con salse casalinghe talvolta fatte a mano da ricette antiche

Pasta alla ricotta con ripieno di pecorino di Fossa e pere

Cipolla di Tropea caramellata al vino rosso e uvette

Tonno del chianti servito con fagiolo zolfino

### **Le nostre insalate servite in monoporzione**

Insalata di faraona con le sue verdure di cottura e avocado

Riso nero con dadolata di verdure leggermente piccante

Cous Cous alla mediterranea

CASALBOSCO



### Servizio al tavolo

#### Primi piatti

Risotto al barolo con guanciale croccante  
Tortello con ricotta di bufala al lime in sfoglia di pistacchio

#### Il Secondo

Petto d'anatra al vinsanto  
con sformatino di verdure di stagione dello chef  
e cipollina bianca in agrodolce

Inclusi nella proposta un rosso e un bianco a scelta tra la nostra selezione di vini

#### La torta

Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente e/o frutta fresca di stagione  
preparata in bella vista dallo chef

Caffetteria e digestivi

#### Extra costo

American bar con banchi luminosi e cocktail illimitati (...una festa nella festa)

**Ogni portata o proposta di piatto inclusa in questo menù rappresenta un esempio. È possibile selezionare i vostri cibi preferiti tra un elenco di proposte del nostro chef.**

CASALBOSCO



## **Preventivo**

Prezzo per persona	98 Euro + Iva al 10%
Prezzo bambini (dai 2 ai 5 anni)	49 Euro + Iva al 10%
Prezzo staff (fotografi, musicisti, ecc - max 5% degli invitati)	40 Euro + Iva al 10%

### **Servizi inclusi**

Fornitura di tutto il necessario per l'apparecchiatura

- Tavoli
- Sedie a scelta
- Tovagliolo a scelta
- Bicchieri da degustazione vino
- Stoviglie in porcellana
- Posateria argento
- Dessert (come da menù) con spumanti
- Open Bar (caffè e digestivi)

### **Servizi extra**

Arredi aperitivo da concordare

American bar con cocktail illimitati (tra 8 e 12 Euro + Iva a persona per due ore di servizio)

---

## **PASTA PARTY**

Possiamo anche organizzare un "pasta party" che può essere servito, tempo permettendo, nel giardino degli ulivi dietro la zona della piscina o, in caso di brutto tempo, nella Limonaia.

### **MENU**

Pasta al pesto e pomodorini o al ragù o Lasagne

Selezione di crostini toscani

Pane e focaccia

Frutta di stagione

Acqua

1 bottiglie di vino rosso di nostra produzione ogni 4 persone e 1 bottiglia di Vermentino ogni 4 persone

Prezzo: 27 Euro a persona

---



## **BARBECUE**

Possiamo anche organizzare un barbecue che può essere servito, tempo permettendo, nel giardino degli ulivi dietro la zona della piscina o, in caso di brutto tempo, nella Limonaia.

### MENU

Pasta al pesto e pomodorini o al ragù o Lasagne

Carne grigliata mista e insalata verde\*

Selezione di crostini toscani

Pane e focaccia

Patate al forno

Cantucci e Vinsanto

Acqua

1 bottiglie di vino rosso di nostra produzione ogni 4 persone e 1 bottiglia di Vermentino ogni 4 persone

\*È previsto un extra prezzo di 5 Euro a persona se desiderate avere la bistecca alla fiorentina inclusa nel mix di carne.

Prezzo: 38 Euro a persona

-----

## **BRUNCH**

Ogni mattina, previa richiesta, possiamo organizzare un brunch nella nostra Limonaia.

### MENU

Pane e focaccia

Selezione di salumi e formaggi

Bruschette toscane con olio extravergine e pomodorini

Orzo freddo con verdure

Torta di spinaci e ricotta

Croissant, Torte, Biscotti, Cereali

Marmellate, Nutella, burro, miele

Frutta fresca di stagione

Latte, acqua, caffè, succhi di frutta

Prezzo: 23 Euro a persona