



MENÙ
BANCHETTI

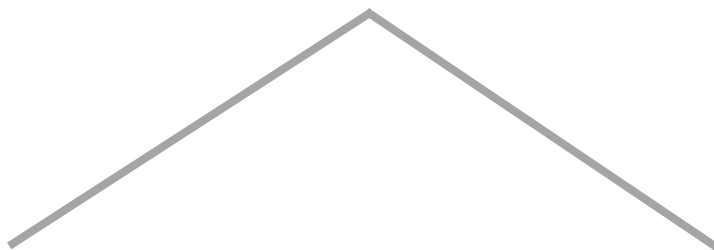
Autunno - Inverno
2017/2018



PNG

PIONONO GROUP

OGNI SCELTA UNA GRANDE SCELTA



Menù PELTRO | 35,00€

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA. Alcuni piatti possono essere preparati in tutto o in parte con prodotti surgelati o congelati.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Millefoglie di lonzino con scaglie di grana e verdure croccanti

Scrigno di sfoglia

Tortino caldo

Crudo di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese

Giardiniera di verdure marinate



Risotto con taleggio e rosmarino

Caserecce di pasta al ragù dell'aia



Tagliata alla Robespierre con patate al forno

Fesa di vitello arrosto con crema di mais e salsa alla provenzale



Dolce personalizzato

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Vino dolce e spumante brut di nostra selezione

Acqua potabile trattata e gasata

Valido dall' 1 settembre 2017 all'1 marzo 2018

“SOLO INFRASETTIMANALE”

Menù BRONZO | 40,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA. Alcuni piatti possono essere preparati in tutto o in parte con prodotti surgelati o congelati.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto



Millefoglie di lonzino con scaglie di grana e verdure croccanti

Scrigno di sfoglia

Tortino caldo

Crudo di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese

Giardiniera di verdure marinate



Risotto con taleggio e rosmarino

Caserecce di pasta al ragù dell'aia



Tagliata alla Robespierre con patate al forno

Fesa di vitello arrosto con crema di mais e salsa alla provenzale



Dolce personalizzato

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Vino dolce e spumante brut di nostra selezione
Acqua potabile trattata e gasata

Valido dall' 1 settembre 2017 all'1 marzo 2018 "SOLO INFRASETTIMANALE"

Menù ARGENTO | 45,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA. Alcuni piatti possono essere preparati in tutto o in parte con prodotti surgelati o congelati.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto



Carpaccio di maialino cotto a bassa temperatura con verdure invernali e veli di grana

Scrigno di sfoglia con prosciutto e formaggio

Flan dell'orto

Crudo di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese

Giardiniera di verdure sott'olio



Risotto ai funghi e formaggio di monte

La nostra pasta fresca con ragù di mare



Merluzzo gratinato con salsa al burro bianco

Sorbetto alla frutta

Tagliata alla Robespierre con patate dorate



Dolce personalizzato

Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Vino dolce e spumante brut di nostra selezione
Acqua potabile trattata e gasata

Valido dall' 1 settembre 2017 all'1 marzo 2018

Menù ORO | 50,00€ compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA. Alcuni piatti possono essere preparati in tutto o in parte con prodotti surgelati o congelati.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto



Fettina di spada Marlin, finocchio croccante e pane casereccio con spuma di burro,
cocktail di gamber e granchio

Lombo cotto a bassa temperatura con scaglie di grana e verdure

Morbido di verdure

Scrigno di sfoglia

Crudo di Parma con giardiniera di verdure

Speck tirolese e gocce di bufala



Risotto con porcini

La nostra pasta con ragù di pesce alla mediterranea



Filetto di pesce bianco Islandese gratinato all'erba cipollina con salsa al timo

Sorbetto alla frutta

Tagliata alla Robespierre con patate al forno



Dessert personalizzato

Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Vino dolce e spumante brut di nostra selezione
Acqua potabile trattata e gasata

Valido dall' 1 settembre 2017 all'1 marzo 2018

Menù PLATINO | 60,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

CONDIZIONI CONTRATTUALI: Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE _____

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA. Alcuni piatti possono essere preparati in tutto o in parte con prodotti surgelati o congelati.

DATA E FIRMA _____

FIRMA CLIENTE _____

Aperitivo di benvenuto



Fettine di tonno rosso marinato con croccante di verdure, pane casareccio e spuma di burro

Vaporata di gamberi rosa e granchio surimi

Lonza cotta a bassa temperatura con verdure e scaglie di grana

Morbido di verdure

Bauletto di sfoglia con cotto e fontina

Crudo di Parma e la nostra giardiniera

Speck tirolese e gocce di bufala



Risotto al sottobosco e sughetto di pesce

Quadrucci di pasta ai carciofi con burro, salvia e pancetta croccante



Filetto di orata al forno in salsa bianca

Sorbetto alla frutta



Tagliata alla Robespierre con patate al forno



Dessert personalizzato

Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione | Vino dolce e spumante brut di nostra selezione

Acqua potabile trattata e gasata

Valido dall' 1 settembre 2017 all'1 marzo 2018

PIONONO

R I S T O R A N T E

via Iseo 37,
Erbusco (BS)
+39 030 7709761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

via Giuseppe Mazzini 14,
Rezzato (BS)
+39 030 2793223
villafenaroli.it



LA COLOMBERA

Ristorante - Albergo

via Barussa, 1
Castrezzato (BS)
+39 030 7040956
ristorantecolombera.it



via Brescia, 3a
Timoline di Corte Franca (BS)
+39 030 9828348
borgosantagiulia.it