



Eventi Aziendali Natalizi

2023

validi dal 15 Novembre al 31 Dicembre 2023

Aperitivo di benvenuto

Trancetti di pizza* (1,3,7)

Focaccia farcita* (1,3,7)

Olive all'ascolana* (1,6,7,9,12)

Sfogliatine vari gusti* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi (12)

Salame piccante (12)

Finger food fantasia dello chef (1,7,12)

Analcolico alla frutta

Spumante brut selezione PNGroup (12)

Muschio

Finissima di lombo cotta a bassa temperatura con finocchietto marinato
all'olio EVO (12)

Pasta sfoglia ai sapori dell'orto* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Tortino caldo* (3,7)

Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7,12)

Speck altoatesino con giardiniera agrodolce (9,12)

Risotto al Franciacorta (3,6,7,9,12)

Caserecce di grano duro alla crema di pistacchio
e guanciaie stagionato (1,3,6,7,8,9)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Controfiletto di maialino* al forno con la sua salsa alle verdure e crema di mais
(6,9,12)

Dolce* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè con Pan Natale

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12)
con il dolce

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 33 + Iva 10%

Euro 37 + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina.

Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è IVA esclusa.

MENÙ BAMBINI A 23 € + Iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Vischio

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14)

Millefoglie di lombo cotto al punto rosa con verdure croccanti e dressing all'olio EVO (12)

Sformatino saporito* alle erbette (3,7)

Sfogliata ripiena alle primizie di stagione* (1,3,6,7,8,10,11,13)

Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7,12)

Speck altoatesino con giardiniera agrodolce (9,12)

Risotto al Franciacorta con scaglie di bagoss (3,6,7,9,12)

Mezzo pacchero di grano duro alla crema di pistacchio e guanciale stagionato (1,3,6,7,8,9)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Fondente di vitello* in brunoise di erbe aromatiche e crema di mais (1,3,4,6,7,9,12)

Dolce* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè con Pan Natale

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 39 + Iva 10%

Euro 43 + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina.

Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è IVA esclusa.

MENÙ BAMBINI A 23 € + Iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Stella

Aperitivo di benvenuto* (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14)

Marlin marinato* con burro alle nocciole e crostone di pane integrale* (1,3,4,6,7,8,10,13)

Composta di gamberi* e frutta tropicale* (2,12)

Arista leggermente affumicata al legno di faggio, finocchietto selvatico e glassa di aceto balsamico (12)

Flan alle verdure* (3,7)

Bauletto di sfoglia* al formaggio delicato (1,3,6,7,8,10,11,13)

Culatella dei colli parmensi e bocconcini fior di latte (7,12)

Speck altoatesino con giardiniera agrodolce (9,12)

Risotto alla formaggella del lago d'Iseo con lamelle di porcini* trifolate (3,6,7,9,12)

Paccheri di pasta fresca ai sapori di mare* (1,2,4,6,9,12,14)

Filetto di branzino* gratinato agli aromi su vellutata di pomodoro, olive e capperi (1,3,4,5,7,8,9,11,12)

Sorbetto* al limone (3,5,6,7,8)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce* personalizzato (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè con Pan Natale

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC selezione PNGroup (12)

Spumante brut e moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dolce

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Euro 45 + Iva 10%

Euro 49 + Iva 10% (venerdì sera e sabato sera)

Location:

Data:	Ora:	N. Adulti:	Sig:
Azienda:	P.IVA/CF:		SDI:
E-mail:			N.Tel:
Indirizzo:			Cap:
Motivo dell'evento:			Caparra:

CONDIZIONI CONTRATTUALI Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA 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.

LA CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17.00 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina.

Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è IVA esclusa.

MENÙ BAMBINI A 23 € + Iva 10% Prosciutto cotto, pasta al pomodoro o in bianco, bistecca o cotoletta alla milanese e patatine (1,3,7) BAMBINI DA 0 A 3 ANNI GRATUITI.

MENÙ SPECIFICI Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma Cliente

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.