



Menù
Banchetti
2027-2028

Valido dal 1 aprile 2027 al 31 marzo 2028

Aperitivo di benvenuto

Margherita gourmet* (1,3,7)

Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

Mini burger al sesamo* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Assortimento di sfogliatine calde* (1,3,6,7,8,10,13)

Pepite di Grana Padano (3,7)

Salame Franciacorta

Crostone con pancetta nostrana e composta di cipolle rosse (1,6,7,10,11,12,13)

Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9,10)

Frittellina all'origano* su crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Cialda croccante, burro montato e acciughina (1,4,6,7,10,11)

Analcolico alla frutta

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 10,00
a persona

Menù Argento

□ Aperitivo € 10,00 a persona

Sformatino dell'orto*, fonduta d'alpeggio e crumble di olive (3,7)

Lombo cotto a bassa temperatura con verdurine all'agro (12)

Sfoglia* friabile alla ricotta (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto cacio, pepe e carciofi* (3,6,7,9,12)

Fusilli al ferretto con ragù dell'aia* (1,3,6,7,9,10)

Lombata di tacchino* ripieno alla bresciana, salsa al rosmarino e polenta mantecata (1,3,6,7,8,9,10,11,12)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 55,00
a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			
E-mail:		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.

CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 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 comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

MENÙ SPECIFICI Per intolleranti e per vegetariani e vegani.

Data e firma:

Firma cliente:

Menù Oro

□ Aperitivo € 10,00 a persona

Salmone fumè, marlin* e finocchi all'arancia (4,12)
Pan brioche tostato con burro montato al timo* (1,3,6,7,8,10,11,12)
Millefoglie di vitello, maio tonnata e frutto del capperò (3,4,7,10,12)
Flan al topinambur* (7)

Risotto al Franciacorta Satèn (3,6,7,8,9,12)
Pacchero con dadolata di pescatrice*, datterini e mandorle (1,2,3,4,6,7,8,10,12,14)
Catalana di gamberoni* argentini con emulsione al prezzemolo (2,4,9,12,14)
Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

€60,00
a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			
E-mail:		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.

CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 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 comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

MENÙ SPECIFICI Per intolleranti e per vegetariani e vegani.

Data e firma:

Firma cliente:

Menù Platinum

□ Aperitivo € 10,00 a persona

Rollè di pesce spada* gratinato alle erbe su parmantier agli agrumi (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Manzo marinato, lamelle di pecorino nero Martano e rucola (7)

Tortino caldo* (7)

Risotto di mare* alla mediterranea (2,3,4,6,7,9,12,14)

Scrigni di burrata* mantecati al pistacchio con chips di guanciale (1,3,6,7,8,10)

Trancio di spigola* planciata, salsa di pomodorini e olive taggiasche (4,8,9,12,13)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante Brut selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 65,00
a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			
E-mail:		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.

CARTA DEI SERVIZI La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 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 comprensivo di IVA.

MENÙ BAMBINI Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

MENÙ SPECIFICI Per intolleranti e per vegetariani e vegani.

Data e firma:

Firma cliente:

Menù Bambini

Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10)

Pasta in bianco o al pomodoro (1,3,6,7,9,10)

Suprema di pollo impanata e patatine fritte* (1,3,6,7,9,10)

Gelato alla vaniglia* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 30,00
a persona 3-10 anni,
gratuito 0-2 anni

Servizi inclusi

Zero barriere architettoniche
Ampio parcheggio
Locali fino alle ore 17:00 per i pranzi del pranzo e fino alle ore 24:00 per i banchetti serali
Locali climatizzati
Guardaroba non custodito
Addobbo al tavolo a cura della struttura se preventivamente concordato
Stampa di menù e targhetta torta personalizzata
Menù specifici per intolleranti, vegani e vegetariani
Menù bambini
Ripasso di tutte le portate del menù
Bevande a libero consumo
Prezzi IVA inclusa
Alternative dessert disponibili: meringata, due cioccolati

Servizi a richiesta

Aperitivo di benvenuto	€ 10,00 a persona
Sorbetto al limone	€ 3,00 a persona
Spumante Selezione PNGroup a tutto pasto	€ 6,00 a persona
Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto	€ 6,00 a persona
Franciacorta DOCG all'aperitivo e al dolce	€ 8,00 a persona
Franciacorta DOCG con aperitivo, pasto e dolce	€ 13,00 a persona
Millefoglie <i>a partire da 15 persone</i>	€ 3,00 a persona
Chantilly con frutti rossi <i>a partire da 15 persone</i>	€ 3,00 a persona
Chantilly SENZA GLUTINE E LATTOSIO <i>a partire da 15 persone</i>	€ 5,00 a persona
Crostata con crema pasticcera e frutta fresca <i>a partire da 15 persone</i>	€ 5,00 a persona
Crostata con crema pasticcera e frutti rossi <i>a partire da 15 persone</i>	€ 5,00 a persona
Torte formato speciale o cake design	quotazione ad hoc
Torta monumentale a tre piani	€ 5,00 a persona
Buffet di dolci e frutta	€ 15,00 a persona
Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo	€ 6,00 a persona
Frutta fresca con gelato alla vaniglia del Madagascar* <i>in aggiunta al dessert personalizzato</i>	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato fondente	€ 300,00
Tavolo Bomboniere e confettata <i>0-30 persone</i>	€ 150,00
Tavolo Bomboniere e confettata <i>30-50 persone</i>	€ 250,00
Tavolo Bomboniere e confettata <i>50-100 persone</i>	€ 400,00
American Bar	€ 10,00 a consumazione
Aperitivo a isole <i>a partire da 50 persone</i>	€ 18,00 a persona
Grigliata di carne in aggiunta ai secondi previsti nel menù <i>in condivisione al tavolo</i>	€ 10,00 a persona
Tagliata di manzo in sostituzione a quella equina	€ 6,00 a persona

ALLERGENI

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.

PIONONO
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761
ristorantepionono.it



Villa Fenaroli Palace Hotel

t. 030 279 3223
villafenaroli.it



LA COLOMBA

Ristorante - Albergo

t. 030 704 0956
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it

Relaisfranciacorta ★★★★★

t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu



ARABA FENICE
HOTEL

t. 030 982 2004
arabafenicehotel.it