



Menù **Banchetti**

Autunno Inverno
2026-2027

Valido dal 1 settembre 2026 al 31 marzo 2027

Aperitivo di benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione* (1,3,7)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9,10)
Assortimento di sfogliatine calde* (1,3,6,7,8,10,13)
Pepite di Grana Padano (3,7)
Salame Franciacorta
Tarallino cacio e pepe (1,6,7,10,11,12)
Cialda di pane, pancetta nostrana e composta di cipolle rosse (1,12)
Frittellina all'origano* su crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 5,00
a persona

Menù Argento

Sformatino ai porcini*, fonduta d'alpeggio e mirtilli* caramellati (3,6,7,9)

Finissima di vitello, maionese alla zucca*, rucola e noci tostate (3,7,8,10,12)

Cilindro di brisè ai due pomodori (1,3,6,7,8,10,12)

Bauletto di sfoglia* in crosta di semi (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto cacio e pepe all'arancio (3,6,7,9,12)

Mezzelune di pasta fresca alle erbe*, burro versato e guanciale (1,3,6,7,10)

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 al forno (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 e Moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 50,00
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

Carpaccio di marlin* con mele confit, sedano e gamberi al vapore (1,2,4,6,7,10,11,12,14)

Finissima di vitello con emulsione alla zucca*, rucola e noci tostate (3,7,8,10,12)

Cilindro di brisè ai due pomodori (1,3,6,7,8,10,12)

Bauletto di sfoglia* in crosta di semi (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

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

Paccheri trafiletti al bronzo con ragù di ricciola* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)

Filetto di salmone* gratinato alla mediterranea, crema parmentier e olio alle erbe (1,3,4,6,7,8,10,11,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (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 e Moscato dolce 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 d.lgs 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

Calamaro cotto a bassa temperatura*, crema di zafferano e sauté dell'orto* (2,4,6,9,12,14)
Lombo leggermente affumicato, maionese al pomodoro secco e scaglie di mandorla (3,7,8,10,12)

Tortino caldo* (3,7)

Sfogliatina* alle erbe (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto con carciofi*, capesante* e crumble al lime (2,4,6,7,9,12,14)

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro e salvia (1,3,7,9)

Catalana di gamberoni* argentini, verdure ed emulsione al prezzemolo (2,4,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (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 e Moscato dolce 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 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)

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

Stampa di menù e targhetta torta personalizzata

Menù specifici per intolleranti, vegani e vegetariani

Ripasso di tutte le portate del menù

Menu bambini

Bevande a libero consumo

Prezzi IVA inclusa

Altenative dessert disponibili: meringata, truciolata bianca, truciolata nera, mimosa, saint honoré, chantilly al cioccolato

Servizi a richiesta

Aperitivo di benvenuto* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)

€ 5,00 a persona

Sorbetto al limone* (7,8)

€ 3,00 a persona

Spumante Selezione PNG a tutto pasto

€ 6,00 a persona

Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto

€ 6,00 a persona

Franciacorta DOCG Muratori all'aperitivo e al dolce

€ 7,00 a persona

Franciacorta DOCG Muratori con aperitivo, pasto e dolce

€ 12,00 a persona

Franciacorta DOCG Barone Pizzini all'aperitivo e al dolce

€ 9,00 a persona

Franciacorta DOCG Barone Pizzini con aperitivo, pasto e dolce

€ 14,00 a persona

Franciacorta DOCG Berlucchi 61 all'aperitivo e al dolce

€ 8,00 a persona

Franciacorta DOCG Berlucchi 61 con aperitivo, pasto e dolce

€ 13,00 a persona

Millefoglie (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone

€ 3,00 a persona

Chantilly SENZA GLUTINE E LATTOSIO (3,8,11) a partire da 20 persone

€ 3,00 a persona

Chantilly fresca con frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 20 persone

€ 5,00 a persona

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone

€ 5,00 a persona

Crostata con crema pasticcera e frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone

€ 5,00 a persona

Torte formato speciale o cake design

quotazione ad hoc

Buffet di dolci e frutta

€ 15,00 a persona

Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo

€ 6,00 a persona

Fontana di cioccolato fondente

€ 300,00

Tavolo Bomboniere e confettata 0-30 persone

€ 150,00

Tavolo Bomboniere e confettata 30-50 persone

€ 250,00

Tavolo Bomboniere e confettata 50-100 persone

€ 400,00

Torta monumentale a 3 piani

€ 6,00 a persona

American Bar

€ 10,00 a consumazione

Aperitivo a isole a partire da 40 persone

€ 15,00 a persona

Grigliata di carne in aggiunta ai secondi previsti nel menù (in condivisione al tavolo)

€ 10,00 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



t. 030 279 3223
villafenaroli.it



t. 030 704 0956
ristorantecolombero.it



t. 030 982 8348
borgosantagiulia.it



t. 030 988 4234
relaisfranciacorta.it



ANTICA CORTE

t. 030 728 4420
anticacorte.eu