



Menù **Buffet Leisure**

Autunno Inverno

Valido per il 2026-2027

Menù Avorio

Aperitivo di benvenuto

Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza Gourmet* con arista affumicata e patate dorate (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

Grana Padano in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Tagliere di formaggi e confetture di frutta (7)

Frittelle all'origano* su riduzione di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

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

Jalapeno piccante al carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Salame della Franciacorta (12)

Culatella dei colli parmensi e coppa stagionata

Mini pane e salamina gourmet (1,3,5,6,7,8,11)

Bigné di speck e provolone* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Panificati e pagnotte assortite* (1,3,6,7,8,9,10,11)

Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)

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

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 39,00
a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			Nato il:
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.

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. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA. Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

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

Data e firma

Firma cliente:

Menù Ecrù

Aperitivo di benvenuto

Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)

Pizza Gourmet* con arista affumicata e patate dorate (1,3,6,7,8,10,11)

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

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

Grana Padano in bellavista con noci e miele (3,7,8)

Tagliere di formaggi e confetture di frutta (7)

Frittelle all'origano* su riduzione di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

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

Jalapeno piccante al carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

Salame della Franciacorta (12)

Culatella dei colli parmensi e coppa stagionata

Mini pane e salamina gourmet (1,3,5,6,7,8,11)

Bigné di speck e provolone* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)

Panificati e pagnotte assortite* (1,3,6,7,8,9,10,11)

Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)

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

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

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

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

€ 45,00
a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			Nato il:
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.

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. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA. Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

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 patate 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 Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma cliente:

Menù Perla

Panificati, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)
Selezione di pizze e pinse gourmet* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)

Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
Grana Padano in bellavista con noci e mielecolato (3,7,8)

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Conetti di verdure in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelle all'origano* su riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Sigaro di pasta fillo con glassa teriyaki* (1,6,11)

Gnocco fritto* con culatella dei colli parmensi, coppa stagionata e salame Franciacorta (1,12)
Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)
Mini pane e salamina (1,3,5,6,7,8,11)

Ricciolo di salmone affumicato su mignon di tarallo (1,3,4,6,7)
Sfera croccante riempita al momento con mousse di latteria e acciughina (1,4,7,12)
Pepita di merluzzo* dorato con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)
Polpettine di mare* (1,2,3,4,6,7,9,12)

CORNER INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

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

Buffet di dolci e piccola pasticceria* (1,2,3,5,6,7,8,11,12)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Cocktail analcolico alla frutta
Vino bianco e rosso PNGroup (12)
Franciacorta Extra Brut DOCG Berluchi 61' (12)

€ 60,00
a persona

Aggiungi Tagliata alla Robespierre con patate arrosto a € 6,00 a persona

Data:	Ora:	N. Adulti:	N. Bambini:
Sig:			Nato il:
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.

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. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato). Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA. Il menù richiede un minimo garantito di 30 adulti.

NON È CONSENTITO l'utilizzo di petali, coriandoli e stelle filanti.

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

Data e firma

Firma cliente:

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

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.