

Renoir

Welcome Cocktail

Evergreen, Orange Champagne;
Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo;
Prosecco Superiore di Valdobbiadene;
Sfogliatelle farcite al formaggio e spinaci;
Panzerottini alla mozzarella;
Mezza forma di Grana in bellavista
Treccine di sfoglia alle acciughe;
Vol au vent farciti alla Lorena;
Bicchierini di pasta brisè al formaggio e funghi

L'angolo dei fritti dello chef

Melanzane, fiori di zucca, carciofi, zucchine, peperoni,
crema marchigiana, arancini siciliani, funghi
champignon;
pizzette pomodoro e basilico;

*le spezie fritte dorate: salvia, menta e basilico;
frittini di mare: acciughe impanate, anellini di mare,
morcardini, Code di Gamberi al sesamo
Pannelle con bianchetti, lattarini di mare.*

Le delizie del fattore

*Tartellette di pane francese tostato con pomodoro e
basilico, con acciughe e provola, al lardellino di
Colonnata e miele, alla crema di olive, ai carciofi, al patè
di bosco, al patè di fegatini*

Angolo dei formaggi

*Ricottine romane alle confetture di ortaggi e di more;
Primo Sale di Bufala, Formaggio al peperoncino,
formaggio gentile alla salvia, formaggio al tartufo,
formaggio ai mosti vinosi, formaggio al fieno;
pecorino di Pienza; Burratine in foglia, Treccione di
bufala campana;*

Angolo delle Tradizioni

*Zuppetta tiepida ai fagioli e porcini
Zuppetta tiepida con ceci e vongole*

Renoir

Angolo dei salumi

*Salsicette di Siena, Salumi di Fabriano, corallina
nostrana, Grana Fina di Norcia, Prosciutto selezionato
di Norcia al taglio, Tacchinella al Balsamico
Salame di Spagna, Lonzino Toscano*

Angolo della cucina a vista

*Gamberi flambè al cognac
Formaggio alla lampada con miele e limone*

Angolo dei profumi di mare

*Insalata di mare all'olio del Garda;
Carpaccio di polipo su letto di rucola;
Salmone marinato agli agrumi; cocciotto di cozze
impepate, insalatina con polpo e patate
Carpaccio di Spada fumée con ananas, rucola e balsamico
alla fragola, spigola marinata al basilico, cous cous di
mare, Ostriche su ghiaccio*

Servizio a tavola

Scialatielli all'Amalfitana

*Ravioli al limone con crema di latte, punte di asparagi e
guancialetto Senese croccante*

Millefoglie di Serrano con Patate e funghi Porcini

Insalatina con Noci, Grana e balsamico di Modena

Wedding cake

*Trionfo di Millefoglie con chantilly, frutti di bosco
e scaglie di cioccolato bianco*

Buffet di dolci

Sacher Torte; Torta di frutta; Creme Brulé;

*Bicchierini di Panna Cotta al cioccolato, ai frutti di
bosco e ai frutti tropicali, Foresta Nera*

Crostata con Pere e Cioccolato, Tiramisù

Crostata con crema e pinoli; Torta mimosa;

Cantuccini; Ciambelline all'anice; Brutti buoni; Tozzetti

Torta caprese; Crostata con crema e Frutta

Renoir

*Semifreddo al cioccolato, semifreddo al limone e
semifreddo alla fragola, Krapfen,
Sfogliatelle alla partenopea*

Spiedini di Frutta e plateau di frutta composta

Angolo delle Crêpes

Crepes al Grand Marnier e al cioccolato

Angolo dei Sigari e Rum

Scelta di Sigari e sigarillos con Rum

Liquori e distillati:

*Amari, Limoncello, Mirto, Acquavite, Whisky
Caffè normale e decaffeinato, Spumante, Moscato*

Vini Bianchi e Rossi di Selezione

*Acqua minerale naturale e gasata
Pane: bianco, integrale, alle noci, grissini al sesamo*

Prezzo 120,00 € per un minimo di 100 paganti

Renoir

Condizioni di Fornitura

<i>IL PREZZO COMPRENDE</i>	<i>IL PREZZO NON COMPRENDE</i>
	A) Extra orario del servizio: dopo le 20,30 per il pranzo e dopo le 1,30 per la cena, extra di € 350,00 per ogni ora o frazione di essa.
B) <i>IL MENÙ</i> (così come riportato in allegato) Eventuali variazioni delle portate potrebbero dar luogo a variazioni di prezzo. La quotazione è ridotta del 50% per bambini dai 4 ai 10 anni e per gli operatori, ed è gratuita per i bambini fino ai 3 anni. La preparazione del menu avviene con cottura espressa con prodotti di prima scelta tendenzialmente biologici.	B) L'IVA del 10%.
C) <i>IL PERSONALE DI SERVIZIO</i> : è previsto un responsabile di ricevimento, maître di sala, personale di cucina e un cameriere ogni 10 ospiti.	D) Personale extra (ove richiesto): Servizio Sommelier € 110,00 cad. Barman € 150,00 cad. Hostess € 150,00 cad. Parcheggiatore € 80,00 cad. Servizio guardaroba € 100,00 cad.
D) <i>ALL'ESTIMENTO</i> : l'allestimento comprende tavoli e sedie per interno ed esterno. Oltre a questi sono compresi tovagliati, posate, bicchieri, piatti tra quelli disponibili.	E) <i>L'allestimento non comprende</i> : decorazioni floreali, di qualsiasi tipo e natura (extra) fiaccolata ciotole normali (€ 1,50) coprisedie (€ 3,50) centro tavola tra i disponibili (€ 6.00) tableau (€ 150) torce decorative (€ 5,00)