

Ristorante Ponte Bria

Menù Comunioni e Cresime Settembre – Ottobre 2020

Tre antipastí a scelta tra:

Flan di asparagi con fonduta di grana

Battuta di razza piemontese su crostini di pane e crema di peperone

Sfera di hummus con nocciole del Piemonte su letto di misticanza

Ardesia di salumi nostrani

Un risotto a scelta:

Risotto trota, aneto e mandorle

Risotto ai funghi

Risotto allo zafferano e pistilli con fondo bruno

Una pasta fatta a mano tra:

Crespella funghi e formaggio d'alpeggio con salsa allo zafferano

Lasagnetta fresca con ragù di selvaggina

Un secondo a scelta:

Filetto di maiale al sesamo con patata mantecata alle erbe

Brassato di manzo con patate al forno

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con patate al forno

Ristorante

Ponte Bria

Acqua, vino (una bottiglia ogni quattro persone), caffè

35,00 € a persona con 1 secondo, oppure con 2 secondi 40,00 € a persona

Torta 24,00 al kg su ordinazione, per la torta portata "da casa" applichiamo 1,00 € di servizio torta a persona

Menù bimbi:

Prosciutto cotto

Pasta bianca o rossa o verde

Milanese con patatine fritte

Gelato

18,00 € a bambino comprensivo di animazione

Extra:

Con 1 secondo in più 40 euro

Aperitivo di benvenuto, alcolico, analcolico della casa in caraffe, prosecco, bibite, focaccine e salatini 5 euro a persona

Prosecco a 16 euro a bottiglia/ Moscato a 12 euro a bottiglia per la torta

Bottiglie di digestivi e amari 30 euro a bottiglia

Bottiglie di grappe normali 40 euro a bottiglia

Ristorante

Ponte Bria

-Preghiamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie/intolleranze e se avete esigenza di seggiolini.

-Per confermare la Sua prenotazione chiediamo gentilmente il versamento della caparra del 20% sul totale e di inviarcì una copia della contabile una volta effettuato il pagamento.

-Confermare il numero di partecipanti 10 giorni prima dell'evento. Chiediamo un minimo garantito del 90% dei confermati al momento del saldo