

Ristorante Ponte Bria

Buffet da € 32,00 a persona

bevande escluse

- Asiette di coppa nostrana, lardo alle erbe, pancetta Osslana e salamino del Lago D'Orta
- Tagliere di Tome Nostrane

Finger Food:

- Frittatine alle verdure
- Acciuga al bagnetto verde
- Pinzimonio di verdure
- Mousse di gorgonzola e noci
- Tartarina di manzo con crema al peperone
- Insalata russa della casa
- Crema di mozzarella con pomodoro ciliegia
- Barchetta di pasta brisè con mousse di mortadella e granella di pistacchi
- Peperone arrostito con mousse di robiola e acciuga
- Bruschette pomodoro fresco e basilico
- Insalata di riso

Primo a scelta tra:

(si intende scelta uguale per tutti i commensali)

Lasagnetta al ragù di selvaggina o Risotto mantecato alla Toma del Mottarone e erbe selvatiche

Bambini 18€ con possibilità di Pasta verde bianca o rossa e Cotoletta con patatine!

In settimana e nel serale sarà possibile abbinare su richiesta con un prezzo dedicato la nostra esclusiva animazione a cura di APSZAZZI!

La domenica a pranzo l'animazione sarà inclusa nel prezzo ma non sarà esclusiva per l'evento!

Ristorante Ponte Bria

Torta € 27,00 al kg su ordinazione.

Per la torta portata "da casa" applichiamo 1,00 € di servizio torta a persona

La domenica il buffet è disponibile dalle ore 18:30 in poi, per una durata di 3/4 ore (dopodiché sarà applicata una maggiorazione oraria)

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

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

-Confermare il numero di partecipanti 15 giorni prima dell'evento. Chiediamo un minimo garantito del 90% dei confermati al momento del saldo.

Per maggiori informazioni:

tel. 3398523401 / info@ristorantepontebria.it