

P n C

CATERING & BANQUETING

**Menù
Buffet
Aziendali Natalizi**

Valido dal 15 novembre 2026 al 15 gennaio 2027

Menù Neve

Panificati & Sfizioosità salate

Panificati, grissini e carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce artigianali (1,8,9,12,13)
Pinsa lievitata 72 ore con crema di zucca e guancialino al pepe* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana, mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pizza gourmet* ai due pomodori e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)
Mini burger gourmet (1,3,7,10,12)

Salumi & Formaggi

Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)
Salame Franciacorta al coltello
Culatella dei colli parmensi e arista leggermente affumicata al legno di faggio
Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

Fritti & Tempure

Bottoni all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Sigaro di pasta fillo con salsa teriyaki* (1,6,11)
Jalapeno piccante in pastella di carbone* con dressing allo yogurt (1,3,6,7,9,10)

Isola del gusto

Gorgonzola dolce con polenta mantecata (7)
Sfera croccante, latteria e acciughina (1,4,7,12)
Frittellina di gamberi su guacamole* (1,2,3,4,6,7,9,12)
Crema parmantier con crumble al rosmarino (1,3,7,9)

Corner senza glutine, senza lattosio, vegano e vegetariano

Station Showcooking

Risotto con zafferano e crema di Bagòss (3,6,7,8,9,12)

Dessert

Panettone Tradizionale *Fiasconaro* con crema al mascarpone (1,3,6,7,8,10,13)
Clementine, baggigi e delizie invernali (1,3,6,7,8,10)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNC (12)
Franciacorta Extra Brut DOCG Selezione PNC (12)

STANDING
€ 50,00
+ IVA 10%

CON SEDUTE
€ 70,00
+ IVA 10%

P n C

CATERING & BANQUETING

Menù Fiocco

Panificati & Sfiziosità salate

Panificati, grissini e carasau infornato (1,3,6,7,8,9,10,11)
Degustazione di focacce fatte in casa (1,8,9,12,13)
Pinsa lievitata 72 ore con crema di zucca e guanciale al pepe* (1,3,6,7,8,10,11,13)
Scrocchiarella romana, mortadella e pesto di pistacchio (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pizza gourmet* ai due pomodori e fiordilatte (1,3,6,7,8,11)
Sfogliatine assortite* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Salumi & Formaggi

Forma di Grana Padano in bellavista (3,7)
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)
Salame Franciacorta al coltello
Culatella dei colli parmensi e arista leggermente affumicata al legno di faggio
Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

Fritti & Tempure

Bottoni all'origano* (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)
Sigaro di pasta fillo con salsa teriyaki* (1,6,11)
Jalapeño piccante in pastella di carbone* con dressing allo yogurt (1,3,6,7,9,10)

Isola del gusto

Polenta al cucchiaio e ragù di salamella al Brut (7)
Pani puri con tartare di salmone affumicato (1,4,7,12)
Frolla al nero di seppia, gambero* e avocado (1,2,3,4,7,9,10,12,14)
Bocconcino di ceci con maionese speziata (1,3,9,10)

Corner senza glutine, senza lattosio, vegano e vegetariano

Station Showcooking

Risotto al Franciacorta Satèn (3,6,7,8,9,12)
Tagliata alla Robespierre (6,9,12)
Patate rustiche (6,9,12)

Dessert

Panettone Tradizionale *Fiasconaro* con crema al mascarpone (1,3,6,7,8,10,13)
Clementine, baggigi e delizie invernali (1,3,6,7,8,10)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata
Vino bianco e rosso selezione PNC (12)
Franciacorta Extra Brut DOCG Selezione PNC (12)

STANDING
€ 60,00
+ IVA 10%

CON SEDUTE
€ 80,00
+ IVA 10%

P n C

CATERING & BANQUETING

