

*La tua
cerimonia*

Contatti

Nome:

Telefono:

E-mail:

I tuoi dati sono trattati al solo fine del servizio nel rispetto del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Evento

Data e ora di arrivo:

N° invitati (almeno 12 persone):

Tipologia

- Battesimo
- Comunione
- Cresima
- Compleanno
- Laurea
- Altro

Location

- Dehor sx
- Dehor dx
- Sala fronte bancone
- Sala piccola
- Sala grande

MENÙ

a persona
Easy - 30€ ¹⁻²

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

1 Antipasto

Bis di primi

Caffè

a persona
Standard - 35€ ¹⁻²

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

1 Antipasto

1 Primo

1 Secondo

Caffè

a persona
Premium - 40€ ¹⁻²

Calice di Benvenuto con focaccia di nostra produzione

1 Antipasto

Bis di primi

1 Secondo

Caffè

Classico

ANTIPASTI

- Vitello Tonnato*
.....
- Tartare di manzo nazionale*
servita con senape antica, frutto di capperi, emulsione di citronette e tuorlo poché (10,12,3)
.....
- Tartare di tonno rosso*
con mele verdi, polvere di bacca rosa e aceto balsamico (4,12)
.....
- Gamberi al vapore*
con rughetta, mango e vinaigrette al rosso (2,12)

PRIMI

- Risotto alla rapa rossa*
brusciti di vitella e riduzione di barbera (12,7)
.....
- Risotto ai mirtili*
basilico e gamberi al cognac (12,7,2)
.....
- Orecchiette con salsa di datterino giallo*
melanzane e stracciatella di bufala (1,7)
.....
- Strozzapreti con pomodorini*
guanciale e code di gambero (1,2)

SECONDI

- Tagliata di manzo*
con caponata
.....
- Scamoncino di vitella al forno*
cotta ai 3 pepi e pistacchi con patate al forno (8)
.....
- Trancio di ombrina*
con patate viola e zucchine alla mentuccia rapè (4)
.....
- Tournedou di salmone scottato*
in plancia con capperi, olive di riviera e datterini (4)

Celiaco

ANTIPASTI

- Vitello Tonnato*
.....
- Tartare di manzo nazionale*
servita con senape antica, frutto di capperi, emulsione di citronette e tuorlo poché (10,12,3)
.....
- Tartare di tonno rosso*
con mele verdi, polvere di bacca rosa e aceto balsamico (4,12)
.....
- Gamberi al vapore*
con rughetta, mango e vinaigrette al rosso (2,12)

PRIMI

- Risotto alla rapa rossa*
brusciti di vitella e riduzione di barbera (12,7)
.....
- Risotto ai mirtili*
basilico e gamberi al cognac (12,7,2)
.....
- Pennette con salsa di datterino giallo*
melanzane e stracciatella di bufala (1,7)
.....
- Pennette con pomodorini*
guanciale e code di gambero (1,2)

SECONDI

- Tagliata di manzo*
con caponata
.....
- Scamoncino di vitella al forno*
cotta ai 3 pepi e pistacchi con patate al forno (8)
.....
- Trancio di ombrina*
con patate viola e zucchine alla mentuccia rapè (4)
.....
- Tournedou di salmone scottato*
in plancia con capperi, olive di riviera e datterini (4)

Vegetariano

ANTIPASTI

- Parmigiana di carciofi* (1,7) **ANCHE VEGAN**
.....
- Flan di asparagi*
con bagnetto al parmigiano e pepe verde (1,3)
.....

PRIMI

- Mezzemaniche con crema di fave*
pomodori secchi e mollica abbrustolita (1,7)
.....
- Risotto alla barbabietola e il suo germoglio*
mantecato con robiola di cornisella (7,12)
.....

SECONDI

- contornati da mix di verdure stagionali
- Millefoglie di melanzane panate*
pomodoro secchi e scamorza affumicata (1,7)
.....
- Parmigiana di carciofi* (1,7) **ANCHE VEGAN**
.....
- Flan di asparagi*
con bagnetto al parmigiano e pepe verde(1,3)

TRATTAMENTO BIMBI/RAGAZZI

Gratuito fino a 3 anni
Fino a 7 anni 12€/bimbo

¹ 1 bottiglia di acqua ogni 2 persone – 1 bottiglia di vino ogni 4 persone;

² Per tutti i menù (Easy, standard e premium) è prevista l'apparecchiatura e l'impiattamento

OPZIONI,

Torta

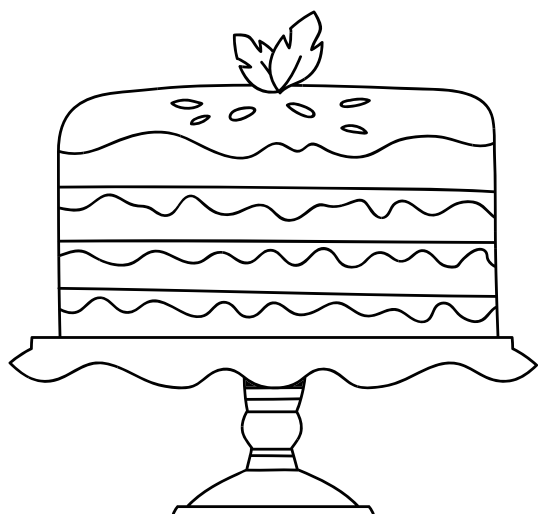
Torte Classiche

8€ a persona
(inclusi torta e servizio)

Crostata di frutta,
chantilly panna
e fragole, millefoglie

Servizio Torta

2€ a persona
(solo servizio)



Rendi il
evento perfetto

Appuntamento

Per personalizzare il menù e
confermare la prenotazione
ogni martedì e venerdì
dalle ore 18 alle 22
oppure
chiamare al numero
+39 351 313 5538

Acconto in contanti o bancomat

Versato in data

Club House S.r.l. Via Biffi 11 21047 SARONNO
328 2916156 hello@clubhousesaronno.it