Agriturismo il Mulino

# Cerimonie & ricorrenze

Pranzi e cene

# Menu

## ANTIPASTI

Taglieri di salumi e formaggi accompagnato da...
Secondo antipasto

## PRIMI PIATTI

Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)

## SECONDI PIATTI

Un secondo di carne con contorno di stagione

## DOLCE

Torta di pasticceria

## BEVANDE

Acqua, caffè e coperto inclusi.
Vino escluso.

## € 45,00 A PERSONA

# Cerimonie e ricorrenze

## NOTE AGGIUNTIVE

Il menù è fisso, lavorando con prodotti stagionali, viene definito dalla nostra cucina, compatibilmente con le nostre produzioni e con quanto riusciamo a reperire in zona.

Può sembrare un limite ma ciò costituisce una garanzia della freschezza e qualità del prodotto servito in tavola (e conseguentemente del buon rapporto qualità/prezzo).

**Cambia quindi di mese in mese ed è disponibile solo alla fine del mese precedente.**

Eventuali **intolleranze, allergie o diete particolari** vanno comunicate in anticipo in modo tale che lo chef possa preparare le alternative adatte.

**Aggiunta aperitivo**

Buffet (deciso dalla cucina), alcolico e analcolico € 10,00 a persona.

**Bevande**

Vino bianco/rosso € 15,00 e Bollicine secco/dolce € 20,00..

**Bambini**

Da 0 a 8 anni pagano € 25,00 del menù completo. (pasta pomodoro/bianca, cotoletta + patate, dolce)

**Torta**

Ci affidiamo ad una pasticceria esterna, che consegnerà direttamente in Cascina la vostra torta.É possibile personalizzarla con una scritta. Per eventuali candele e decorazioni particolari dovrete provvedere in autonomia.

La tipologia di torta e la numerica di personale per le quali volete che venga preparata ci deve essere comunicata 5 giorni prima.
Nel caso in cui dovesse diminuire il numero di opstii dopo che abbiamo fatto l'ordine alla pasticceria, la quotazione della torta verrà scorporata e mantenuta per la numeri comunicata in precedenza.

# Cerimonie e ricorrenze

## NOTE AGGIUNTIVE

- **Chantilly classica: pan di spagna, crema pasticcera e crema chantilly**
- **Chantilly al cioccolato: pan di spagna , crema pasticcera al cioccolato e crema chantilly al cioccolato**
- **Millefoglie classica: sfoglia, crema pasticcera oppure crema pasticcera al cioccolato**
- **Crostata di frutta/cioccolato**

**Eventuali torte a richiesta avranno un costo aggiuntivo.**

**Orari**
**Servizio Pranzo** Inizio ore 13:00, termine e congedo ore 17:00
**Servizio Cena** Inizio ore 19:30, termine e congedo ore 23:00

**Allestimenti**
Sarà messo a disposizione un tavolo per l'allestimento del cliente se richiesto.

**Sale**
Al momento della prenotazione il nostro staff vi proporrà la sala più adatta alle vostre esigenze in base al numero di ospiti.

**Modalità di prenotazione**
Per la conferma è necessaria una mail di conferma da inviare ad agriturismoilmulinocasarile@gmail.com o un messaggio Whatsapp indicante nome, cognome, mail, numero di telefono di riferimento.
A seguire, dopo la nostra conferma di prenotazione, richiediamo un acconto tramite bonifico bancario.

Una settimana prima è necessario comunicare via i mezzi sopra indicati:

- Numero di ospiti adulti e bambini sulla base della quale verrà stilato il conto finale.
- Eventuali allergie, intolleranze e restrizioni alimentari.

**NOTA BENE**

Se entro una settimana dalla richiesta di prenotazione la clientela non comunica il numero corretto di persone e successivamente si presentano meno persone di quelle comunicate in principio, la clientela sarà tenuta a pagare il 50% del menù per le persone mancanti. Grazie.