Agriturismo il Mulino

# Cerimonie & ricorrenze

## Rinfreschi

# Menu

Aperitivi alcolici ed analcolici in caraffa

## ANTIPASTI

Selezione di antipasti stagionali (vari assaggi tra salumi, formaggi, fritti, verdure, flan, quiche...)

## PRIMI PIATTI

Un primo piatto dal menù del mese di riferimento (un risotto o una pasta fatta in casa)

## DOLCE

Torta di pasticceria

## BEVANDE

Acqua, caffè e coperto inclusi.
Vino escluso.

## € 40,00 A PERSONA

**Orario d'inizio: a partire dalle ore 18:30 alle 22:30, in sala riservata.**

**Numero di persone minimo garantito per il rinfresco: 15 ospiti adulti.**

# Cerimonie e ricorrenze

## NOTE AGGIUNTIVE

Il servizio avviene con tavoli e posti a sedere per tutti gli ospiti con servizio placè.

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

**Bambini**

Da 0 a 8 anni pagano € 25,00 del menù completo.

**Bevande**

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

**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 ospiti dopo che abbiamo fatto l'ordine alla pasticceria, la quotazione della torta verrà scorporata e mantenuta per la numeri comunicata in precedenza.

- 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.

# Cerimonie e ricorrenze

## NOTE AGGIUNTIVE

**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 o in loco.**

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.