

Menu Gran Buffet

€ 36.00 a persona — non disponibile a pranzo.

il Menu Gran Buffet Margherita di Villa ReNoir è un assortimento di stuzzicheria vastissima servite a buffet. Il tavolo del buffet sarà sempre allestito in prossimità dei Vostri tavoli al fine di consentirvi un agevole servizio dal buffet. Il primo piatto scelto sarà sempre servito al tavolo per consentire a tutti di consumare la propria portata in modo elegante e raffinato.

il Gran buffet Margherita comprende: ^{*(1-3-4-7-8)}

Piccoli sandwiches Renoir

Pizzette e focaccine all'olive

Sashimi di salmone daikon e crispy di finocchio

Fritti: olive ascolane, panzerottini napoletani, modeghino lombardo e verdure pastellate

Bon bon di formaggi freschi e granella di noci

Mini caprese rivisitate - Mini frittatine dello chef

Prosciutto di Parma - Isola di Parmigiano reggiano

1 Primo a scelta tra le seguenti proposte:

- ✓ *Risottino ai gamberi profumato al basilico e crema di bufala^{*(2-4-7)}*
- ✓ *Mezze maniche al ragù di polpo , pomodorino pachino al forno e olive taggiasche^{*(1-4)}*
- ✓ *Fagottino croccante di pasta fresca con provola , mazzancolle , profumato agli agrumi^{*(1-2-3-4-7)}*
- ✓ *Risottino al radicchio trevigiano, speck tirolese profumato al tartufo di Norcia^{*(7-9)}*
- ✓ *Orecchiette al ragù bianco di salsiccia in crema di zucchine e scaglie di ricotta salata^{*1-7)}*
- ✓ *Scigno di pasta fresca alle zucchine, provola affumicata e zafferano^{*(1-3-7)}*

Bevande comprese:

Una bottiglia di Vino ogni 4 persone, 1 acqua ogni 2 persone e caffè.

Dalla cantina a scelta:

Cabernet Sauvignon Doc - Dolcetto d'Acqui Doc

Chardonnay Villa ReNoir Doc - Prosecco di Valdobbiadene Doc

*allergeni

Menù Pandora

Euro 42.00 a persona

e comprende Antipasti Royal entree, bis di primi, 1 secondo con contorno

Portate a scelta tra le seguenti proposte uguali per tutti e da comunicare preventivamente.

ROYAL ENTREE*(1-3-4-7-8)

- ✓ Tagliere di Crudo di parma e salame nostrano
- ✓ Selezione di sfiziosità nostrane accompagnate da focaccine al rosmarino e patate
 - ✓ Carpaccio di salmone marinato agli agrumi
- ✓ Insalatina di seppie con patate, pachino e olive taggiasche.

2 PRIMI BIS DI PRIMI A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE:

(bis di primi serviti alla francesce)

- ✓ Risottino ai gamberi profumato al basilico e crema di bufala*(2-4-7)
- ✓ Mezze maniche al ragù di polpo , pomodorino pachino al forno e olive taggiasche*(1-4)
- ✓ Fagottino croccante di pasta fresca con provola , mazzancolle , profumato agli agrumi*(1-2-3-4-7)
- ✓ Risottino al radicchio trevigiano, speck tirolese profumato al tartufo di Norcia*(7-9)
- ✓ Orecchiette al ragù bianco di salsiccia in crema di zucchine e scaglie di ricotta salata*1-7)

1 SECONDO A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE:

- ✓ Branzino scottato su salsa ai crostacei e tortino di spinaci*(4-3-7-2)
- ✓ Tagliata di manzo in delicata alle erbe fini e patate croccanti al forno

Bevande comprese:

Una bottiglia di Vino ogni 4 persone, 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone e caffè.

Dalla cantina a scelta:

Cabernet Sauvignon Doc - Dolcetto d'Acqui Doc

Chardonnay Villa ReNoir Doc - Prosecco di Valdobbiadene Doc

*allergeni

Menù Luxury

Euro 50,00 a persona

il Menu Luxury comprende 2 portate di Antipasti, 2 portate di primi, ed un secondo con contorno.

Portate a scelta tra le seguenti proposte uguali per tutti e da comunicare preventivamente.

2 ANTIPASTI A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE

- ✓ Petali di culatello con strudel alle noci e morbido di robiola ^{*(1-3-7-8)}
- ✓ Tortino ai funghi porcini su fonduta di burrata, granella di nocciole e guancialetto croccante ^{*(3-7-8)}
- ✓ Insalatina di polpo con carciofi croccanti e ratatouille di patate ^{*(4)}
- ✓ Carpaccio di salmone marinato con catalana di verdure di stagione ^{*(4)}

2 PRIMI A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE:

- ✓ Risottino ai gamberi profumato al basilico e crema di bufala ^{*(2-4-7)}
- ✓ Mezze maniche al ragù di polpo, pomodorino pachino al forno e olive taggiasche ^{*(1-4)}
- ✓ Fagottino croccante di pasta fresca con provola, mazzancolle, profumato agli agrumi ^{*(1-2-3-4-7)}
- ✓ Risottino al radicchio trevigiano, speck tirolese profumato al tartufo di Norcia ^{*(7-9)}
- ✓ Orecchiette al ragù bianco di salsiccia in crema di zucchini e scaglie di ricotta salata ^{*(1-7)}
- ✓ Scigno di pasta fresca alle zucchini, provola affumicata e zafferano ^{*(1-3-7)}

1 SECONDO A SCELTA TRA LE SEGUENTI PROPOSTE:

- ✓ Branzino scottato su salsa ai crostacei e tortino di spinaci ^{*(4-2-3-7)}
- ✓ Trancio di spada, ristretto al pachino, pinoli, olive taggiasche e julienne di verdure ^{*(4-8)}
- ✓ Tagliata di manzo in delicata alle erbe fini e patate croccanti al forno
- ✓ Nocetta di vitello glassata al bacon e timo con caponatina di verdure ^{*(9)}

Bevande comprese:

Una bottiglia di Vino ogni 4 persone, 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone e caffè.

Dalla cantina a scelta:

Cabernet Sauvignon Doc - Dolcetto d'Acqui Doc

Chardonnay Villa ReNoir Doc - Prosecco di Valdobbiadene Doc

*allergeni

Torta su richiesta:

Se desiderate la Torta, anche personalizzata, in base all'evento, (Chantilly alla frutta, millefoglie, crostata o similari) il costo e' di Euro 6,00 a persona con spumante.

Se invece, portate Voi la torta, con certificazione haccp (rilasciata dalla pasticceria), il costo del servizio compreso lo spumante è di 3 euro a persona.

Villa ReNoir Ristorante Sala Ricevimenti

Siamo in Via Delle Robinie a Cerro Maggiore - MI-

Tel. Fisso. 0331.57.63.69 Cell. 338.28.78.829

www.villarenoir.it

info@villarenoir.it