



Condizioni e prezzi Eventi 2025/2026

1. Dettagli Evento

- **Minimo partecipanti:** 30 pax
 - **Massimo partecipanti:** 70 pax
 - **Orario:** 20:00 – 24:00 (è possibile anticipare orario di inizio e fine)
 - **Costo esclusiva terrazza:** € 1.000 netti ad evento – limite orario dalle 20 massimo di fine evento mezzanotte – oltre e fino a massimo alle ore 2 (da mezzanotte no musica) € 1500 netti
(Include uso esclusivo della terrazza, assistenza operativa e supporto tecnico base, musica filo diffusione)
-

2. Food & beverage (catering solo interno nostro) a passaggio

Opzione 1: Menu Terra

- Cubi di lievitato, maialino affumicato e rucola
- Croccante di tarallo, nuvola carbonara e guanciale
- Cubo di tacchino cotto a bassa temperatura, riduzione rosè e nocciole tostate
- Vitello cotto a bassa temperatura, crema di tonno e frutto del capperio
- Cilindro di brisè, zabaione salato e tartare di guanciale
- Macaron salati, ripieno affumicato e semi croccanti
- Tartare di manzo marinato, dressing alla senape e cialda croccante
- Bignè salato con mousse di pecorino montata al lime
- Bacio di dama alla zucca

Dessert a scelta (uno fra questi):

- Mignon di piccola pasticceria
- Finger di panna cotta e mousse assortiti
- Cannoncini e cannoli riempiti al momento
- Torta unica Chantilly classica con possibilità di personalizzazione con logo

Opzione 2: Menu Mare

- Tartelletta con code di gambero scottate* in gazpacho al mango
- Frolla al nero di seppia, gambero* e avocado
- Tataki di tonno affumicato in crosta di semi
- Chips di zafferano, marlin* marinato e aneto
- Oreo salato con ricciolo di salmone affumicato
- Croccante al nero di seppia con baccalà alle erbe
- Creaker di zafferano, pesce marinato* e nocciola
- Cestino di brisè, curcuma e fiocchi di pomodoro
- Sablè al parmigiano con pistacchio in due consistenze

Dessert a scelta (uno fra questi):

- Mignon di piccola pasticceria
- Finger di panna cotta e mousse assortiti
- Cannoncini e cannoli riempiti al momento
- Torta unica Chantilly classica con possibilità di personalizzazione con logo

Opzione 3: Menu Mix

Finger selezionati dal Menu Terra e Menu Mare:

- Cubi di lievitato, maialino affumicato e rucola
- Cilindro di brisè, zabaione salato e tartare di guanciale
- Macaron salati, ripieno affumicato e semi croccanti
- Frolla al nero di seppia, gambero* e avocado
- Oreo salato con ricciolo di salmone affumicato
- Creaker di zafferano, pesce marinato* e nocciola
- Cheesecake di brisè, cipolla caramellata e crumble salato
- Bignè con spuma all'avocado
- Tartelletta di brisè, nuvola di caprino e arancia candita

Dessert a scelta (uno fra questi):

- Mignon di piccola pasticceria
 - Finger di panna cotta e mousse assortiti
 - Cannoncini e cannoli riempiti al momento
 - Torta unica Chantilly classica con possibilità di personalizzazione con logo
-

3. A ogni menu si può aggiungere 1 primo piatto a scelta a + € 5 a pax (se possibile o richiesto possono fare in show cooking)

Risotto allo zafferano

Risotto al Franciacorta

Risotto con asparagi* in doppia consistenza e lampone disidratato

Risotto alla cacio, pepe rosa e lime

Risotto mantecato agli asparagi, zeste di limone e mandorle*

Risotto al basilico, chips di pomodoro e burrata

Risotto al rosmarino con crumble di castagna

4. Bevande

- **Incluso:** Acqua naturale e gassata, analcolico alla frutta
 - **Opzioni Drink inclusi:** Campari, Aperol Spritz, Gin Tonic, Gin Lemon, Calice di Prosecco
 - **Extra da sapere alla conferma del menu:** Calice di Franciacorta Berlucchi 61 + 5 € a pax
 - **Bevande extra:** A listino € 15 i drink - € 10 prosecco
-

5. Pacchetti Menu + Open Wine / Open Bar

- Pacchetto Menu + 1 drink → €35 + IVA 10% p.p
- Pacchetto Menu + 2 drink → €40 + IVA 10% p.p
- Pacchetto menu + 1 o 2 drink + 1 primo piatto → + 5 € + IVA 10% p.p rispetto al costo base
- Pacchetto Menu + Open Wine Prosecco o vino in generale → €45 + IVA 10% p.p
- Pacchetto Menu + Open Wine Franciacorta → €50 + IVA 10% p.p
- Pacchetto Menu + Open Bar drink inclusi → €50 + IVA 10% p.p

6. Dessert extra

Millefoglie → € 5 + IVA 10% p.p

Chantilly fresca con frutti di bosco → € 5 + IVA 10% p.p

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca → € 8 + IVA 10% p.p

Chantilly senza glutine e lattosio → € 8 + IVA 10% p.p

7. Allestimento e Servizi Extra

- Personale di sala e cucina incluso
-

8. Termini e Condizioni

- Piatti e bevande possono essere preparati con prodotti congelati o surgelati salvo diversi accordi scritti. Eventuali allergie o intolleranze da comunicare in anticipo alla scelta del menu, l'hotel non è responsabile di eventuali problematiche.
- **Numero partecipanti, menu e specifiche definitive da comunicare entro 7 giorni dalla data dell'evento.**