

## Menu di Natale – Cena Servita

### Prosecco di benvenuto e aperitivo analcolico

Millefoglie salata, funghi, fonduta di gorgonzola, salsiccia croccante

*in alternativa*

Gamberone, insalatina russa

\*\*\*\*\*

Ravioli del plin di fassona, crema di Parmigiano, tartufo

*in alternativa*

Mezze maniche, ragù di calamari, pomodorini

\*\*\*\*\*

Manzo al Barolo, patate novelle, rosmarino

*in alternativa*

Salmone, cavolo rosso, crema di finocchi

\*\*\*\*\*

Strudel di mele, salsa vaniglia

Tortino alla cannella, zenzero, cioccolato bianco

Pera al vino rosso

Mousse al cioccolato, gelée al Bracchetto rosé

Tortino ai datteri, noci, cioccolato, salsa vaniglia

**Bevande:** Prosecco, Vino Bianco, Vino Rosso Selezione Villa Jucker (1 bott. ogni 4 pax); Acqua Minerale Naturale e Frizzante, Cocktail Analcolico, Bibite.

### Per il brindisi:

Prosecco Valdobbiadene 900

Moscato d'Asti

Franciacorta Majolini

Alma Bellavista

Franciacorta Brut Contadi Castaldi

Champagne Drappier

Champagne Gosset

Champagne Dom Perignon

**Prezzi:**

**MENÙ COMPLETO CARNE** > € 50,00 per ospite

**MENÙ COMPLETO PESCE** > € 60,00 per ospite

**Sezione Cocktail Bar:**

È possibile prevedere anche il servizio "Cocktail Bar" sulla base di una Drink List che potrete concordare direttamente con i nostri Barman.

I costi aggiuntivi del Cocktail Bar sono:

**Open Bar** > € 25.00 per ospite

**n. 2 consumazioni da Drink List** > € 15.00 per ospite

**n. 1 consumazione da Drink List** > € 8.00 per ospite

**N.B. > successive bottiglie di vino e consumazioni alcoliche come da prezzo di nostro listino.**

L'offerta è valida per il numero di persone indicato in fase di colloquio iniziale; qualora si verifici una diminuzione di numero di persone superiore al 10%, Villa Jucker si riserva di riformulare un nuovo preventivo.

Il pagamento viene calcolato in base al numero di persone confermate 7 gg prima; gli ospiti partecipanti in un numero superiore alla prenotazione vengono aggiunti al conto finale (previo conteggio durante lo svolgimento del servizio).

Il preventivo è valido se la conferma è data entro 30 giorni dalla data dello stesso (data invio mail) e previo versamento della caparra pari al 30% su c/c bancario che verrà da noi indicato.

Il saldo dovrà essere effettuato al termine dell'evento.