

Menu di Natale – Cena Servita

Prosecco di benvenuto e aperitivo analcolico

Quiche di pere, quartiolo lombardo

in alternativa

Polpo grigliato, burrata, pomodorini confit, olive

Risotto alla zucca, taleggio, speck croccante.

in alternativa

Calamarata, granchio e bisque

Filetto alla Wellington, crema al pepe verde, verdure mignon

in alternativa

Coda di rospo, mascarpone, zafferano, zucchine croccanti

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 > € 60,00 per ospite

MENÙ COMPLETO PESCE > € 70,00 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.