

*Spettabile Fondazione Camillo Cavour*

*Proposta menù 20 settembre*

*Coofee brack per circa 100 ospiti*

*(10.00 - 12.00: punto ristoro con caffè e acqua)*

*Micro croissant con marmellata*

*Micro croissant vuote*

*Micro bomboloni con crema*

*Micro panini assortiti*

*Succhi di frutta*

*Caffè*

*Cappuccini*

*Acqua*

*€ 13,00 + iva 10%*

*Pranzo a buffet per circa 100 ospiti*

*Vitello tonnato vecchia tradizione casa Savoia*

*Insalata russa alla bella Rosina*

*Chicken salad*

*Selezione di formaggi della valle*

*Selezione di salumi della rosa*

*Insalata di orzo e farro vegetariana-vegana*

*Dadolata di seppia alla mediterranea*

*Agnolotto tradizionale piemontese al sugo d'arrosto*

*Pasta al pomodoro*

*Bonnet*

*Acqua*

*Caffè*

*€ 50,00 +iva 10%*

*Caffetteria più Aperitivo per circa 25 ospiti vip*

*Canapè Assortiti*

*Tartelletta al salmone con crema di avocado*

*Selezione speciale di micro panini*

*Pasticceria*

*Analcolico alla frutta*

*Acqua*

*Caffè*

*Cappuccino*

*The caldo*

*€ 25,00 + iva 10%*

*I prezzi sono compresi di materiale di servizio, camerieri, cuochi*

*I vini sono esclusi*

*Cordialità*  
*Anna e Giorgio*  
*Garino*