



## MENÙ AGRITURISMO

### AUTUNNO/INVERNO

Se non vai all'agriturismo, la cucina dell'agriturismo viene da te!

Cibo genuino di grande qualità servito in modo conviviale.

I piatti di questi menù possono subire delle modifiche durante la stagione.

I menù sono serviti per un minimo di 8/10 persone.

**Prezzo dei menù:** 38 euro a persona.

**Menù** + brocche di vino bianco e rosso selezione dello chef + acqua naturale e gasata  
+ caffè moka + grappa: 44 euro a persona.

(non dovete scegliere i piatti, vi serviamo tutto quello indicato nel menù)

Il prezzo **include** e **non include** vedere in fondo alla pagina.

Possibilità di supplemento di trasferta per alcune destinazioni.  
informazioni @lacenaperfetta.com (+ 39) 3475460930

## MENÙ 1

### SEMPLICEMENTE IL VOSTRO!

Componete il vostro menù personalizzato  
scegliendo liberamente i piatti nel menù 2 e 3.

## MENÙ 2

### SPIRITO CONTADINO

Tagliere di salumi misti

Minestrone affumicato

•

Ravioli alle castagne con crema al matusc

Manfrigole ai funghi porcini e casera gratinati in forno

•

Polpette di carni "I veri Mondeghili"

Fricassee di coniglio in cocotte di ghisa, succo bruno e pesto a modo mio

Contorno di patate del contadino e contorno di verdure di stagione

•

Formaggio di capra e mucca al latte crudo

Servito con miele e confettura biologica di mirtilli

*Azienda agricola De Giovanetti Domenico Buglio in Monte (SO)*

•

Pera al sassella

Torta di Morbegno al cioccolato e mandorle

Tutte le carni sono di prima qualità e di provenienza del nostro macellaio

I salumi sono preparati o selezionati dal nostro macellaio

*Non esitate a consultare sul nostro sito la nostra selezione  
di **vini** per abbinare al vostro menù.*

## MENÙ 3

### SPIRITO MONTANARO

Paté di quaglia al Braulio

Insalata di lenticchie e trota fresca

•

Ravioli ai mirtilli e speck

Taroz con salame di cervo e asino

•

Arrostato di maiale al latte della Valtellina

Fricassee in cocotte di ghisa di pollo ruspante ai funghi

Contorno di patate del contadino e contorno di verdure di stagione

•

Formaggio di capra e mucca al latte crudo

Servito con miele e confettura biologica di mirtilli

*Azienda agricola De Giovanetti Domenico Buglio in Monte (SO)*

•

Zuppa contadina alle mele rinfrescante

Salame di cioccolato alla grappa di nebbiolo

Tutte le carni sono di prima qualità e di provenienza del nostro macellaio

I salumi sono preparati o selezionati dal nostro macellaio

*Tutti i menù sono personalizzabili. se un ingrediente in un piatto non vi piace  
o se avete **allergie o intolleranze**, non esitate a dircelo,  
adatteremo la ricetta alle vostre esigenze*

*Pensate anche ad offrire il nostro **buono regalo** pranzo o cena a domicilio.*

### Il prezzo include

Spesa per la preparazione dei piatti - Prestazione dello chef  
Servizio a tavola - Riordino e pulizia della cucina

### Forniamo gratuitamente

Piatti - Bicchieri - Tovaglia - Tovaglioli - Posate  
Menù personalizzato - Pane - Caffè

### Il prezzo non include

Bibite

Vino e acqua per il menù a 38 euro.

Addobbo floreale per la tavola su richiesta

NON VEDO L'ORA DI CUCINARE ANCHE PER VOI!

*Johann Desnoues*

[www.lacenaperfetta.com](http://www.lacenaperfetta.com)

[informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)

[www.weddingpartycomolake.com](http://www.weddingpartycomolake.com)

[info@weddingpartycomolake.com](mailto:info@weddingpartycomolake.com)