



VILLA MORONI
Charme.Events

“F Menù”

BATTESIMI, PRIME COMUNIONI, CRESIME

Per prenotare Vi preghiamo di fissare un appuntamento e venire a visitare la nostra struttura chiamando lo 035.02.67.478 dal lunedì alla domenica, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 20.00.
Vi aspettiamo!



VILLA MORONI
Charme.Events

Si informa che, al fine di garantire la freschezza dei prodotti alimentari utilizzati, alcuni di essi potrebbero essere sostituiti da altri in base alla stagione in cui viene eseguito l'Evento.



VILLA MORONI
Charme.Events

APERITIVO

(Buffet a centro tavola su alzate bianche)

SALMONE MARINATO LEGGERMENTE DA NOI AFFUMICATO E SALSA ALLO YOGURT

PICCOLI BURGER DI MANZO CON POMODORINO CONFIT E SPINACINO

IL MOSCARDINO INCONTRA IL MAIS

SOFFICE DI GROTTA CON ZAFFERANO

FOCACETTA CON STRACCIATELLA DI BUFALA E GUANCIALINO CROCCANTE

(Alla bouvette, libero consumo)

APEROL SPRITZ

FLORIDA (COCKTAIL ANALCOLICO)

BOLLICINE ITALIANE

VINO ROSSO E BIANCO

SUCCO ARANCIA, ANANAS, POMPELMO

COCA COLA, ARANCIATA, LEMONSODA



VILLA MORONI
Charmo Events

**...PER CONTINUARE
CON IL PESCE**

ANTIPASTO

MERLUZZO SCOTTATO E CALAMARO ARROSTITO AL TIMO, SU LETTO DI POMODORO FREDDO

DUE PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI CON CREMA DI PISELLI, CAPESANTE E GAMBERI
MACCHERONCELLI AL TORCHIO, SPADA, COZZE E IL SUO FUMETTO

SECONDO PIATTO

SALMONE NORVEGESE SU PUNTARELLE E SALSA DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO



VILLA MORONI
Charmo Events

**...PER CONTINUARE
CON LA CARNE**

ANTIPASTO

BATTUTA DI FASSONA CON SEDANO CROCCANTE E GOCCE DI PARMIGIANO

DUE PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI CON BARBABIETOLA, PECORINO E SPECK CROCCANTE
CALAMARATA CON CARDONCELLI, SPINACINI E CREMA DI ROBIOLA

SECONDO PIATTO

FILETTO DI CINTA SENESE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA ALLA SENAPE
SU SOFFICE DI PATATE MANTECATE ALLE ERBE



VILLA MORONI
Charmo Events

...E PER I BIMBI C'E' UN MENU' TUTTO PER LORO

APERITIVO

LE STESSE COSE PREVISTE PER I GRANDI

PRIMO PIATTO

LASAGNETTA AL RAGU'

oppure

PASTA AL POMODORO E, SU RICHIESTA, PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

SECONDO PIATTO

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE
Ketchup, Maionese e Senape in monoporzione



VILLA MORONI
Charme.Events

La Torta

(LE MISURE DIPENDONO MAGGIORMENTE DAL NUMERO DEGLI INVITATI, MA POSSIAMO FARE IN MODO CHE SIA COME DI VOSTRO GRADIMENTO: MISURE CONTENUTE, NORMALI O GRANDI)

COPERTURA IN PASTA DI ZUCCHERO

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COPERTURA IN PASTA DI ZUCCHERO BIANCA CON FIORI
O CREATA CON LA NOSTRA PASTICCERIA DI FIDUCIA

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

DRIP CAKE

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COPERTURA IN PANNA LISCIA E COLATA DI GLASSA O CIOCCOLATO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: MACARON, PRALINE, TAVOLETTE CIOCCOLATO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

PANNA

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COMPLETAMENTE SPATOLATA CON PANNA, COLORE BIANCO PURO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

RED VELVET

TORTA SU UN PIANO UNICO O A PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COMPLETAMENTE SPATOLATA CON PANNA, COLORE BIANCO PURO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA RED VELVET E CREMA CHANTILLY

CON LAMPONI E CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

MERINGATA

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: MERINGA GRANELLA O PANNA

INTERNAMENTE: STRATI DI MERINGA, PANNA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

CROSTATA

TORTA SU UN PIANO UNICO

PASTA FROLLA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE + DECORAZIONE FLOREALE

MILLEFOGLIE

TORTA SU UN PIANO UNICO

ESTERNAMENTE: SFOGLIA A VISTA CON ZUCCHERO CAMELLATO

INTERNAMENTE: PASTA SFOGLIA E CREMA PASTICCERA

DECORAZIONI ESTERNE: A SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE + DECORAZIONE FLOREALE



LA CAFFETTERIA

(servita al tavolo)

NELLA NOSTRA STRUTTURA SERVIAMO ILLY CAFFÈ

Illy Caffè IperEspresso Rosso, Illy Caffè IperEspresso Decaffeinato



LA CANTINA

(libera consumazione durante l'aperitivo e i pasti)

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA

ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

COCA COLA, ARANCIATA, LEMONSODA

CASCINA DELLE ROSE, PINOT GRIGIO, DELLE VENEZIE DOC, CANTINE BORGIO MOLINO, VENETO

CASCINA DELLE ROSE, MERLOT, TREVENEZIE IGT, CANTINE BORGIO MOLINO, VENETO

BOLLICINE ITALIANE COL MESIAN, BRUT METODO CHARMAT, CANTINE COL MESIAN, LOMBARDIA

CONDIZIONI

- MENU ADULTI € 65,00 (SCEGLIERE I TIPI DI MENU ENTRO 7 GIORNI PRIMA)
- MENU BIMBI € 40,00 (SCEGLIERE I TIPI DI MENU ENTRO 7 GIORNI PRIMA)
- SU RICHIESTA, UNA TORTA A SCELTA TRA QUELLE IN ALLEGATO € 6,00 A PORZIONE + EVENTUALE PERSONALIZZAZIONE € 20,00
- SU RICHIESTA, CONFETTATA SU TAVOLO DEDICATO E ALLESTITO € 150,00 + € 10,00/KG (SCELTA TRA 21 GUSTI DI CONFETTI E 11 TIPI DI CARMELLE)
- SU RICHIESTA, CENTROTAVOLA FLOREALE € 50,00/TAVOLO
- SU RICHIESTA, CENTROTAVOLA PALLONCINI € 40,00/TAVOLO
- PRANZO, A PARTIRE DALLE ORE 12.30, TERMINE ENTRO LE ORE 17.30
- CENA, A PARTIRE DALLE ORE 18.30, TERMINE ENTRO LE ORE 23.30
- CONFERMA DEFINITIVA DEL NUMERO DEI PARTECIPANTI DIVISO TRA MENU ADULTI CARNE, MENU ADULTI PESCE, MENU BIMBI LASAGNETTA, MENU BIMBI PASTA AL POMODORO, ENTRO 7 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO (EVENTUALI PERSONE ASSENTI IL GIORNO DELL'EVENTO VERRANNO COMUNQUE ADDEBITATE). IL NUMERO DEFINITIVO NON POTRA' SCOSTARSI DI OLTRE IL 20% IN PIU' O IN MENO RISPETTO AL NUMERO DI PERSONE PRENOTATE.
- SOLO SU PRENOTAZIONE, A PARTIRE DA 8 PERSONE CON ACCONTO DI € 20,00 A PERSONA ADULTO/BIMBO, SALDO IL GIORNO DELL'EVENTO. SI ACCETTANO PAGAMENTI IN CONTANTI FINO A UN MASSIMO DI € 999,00, CARTE DI CREDITO VISA, MASTERCARD E AMEX, PAYPAL O CON BONIFICO SE DISPOSTO 4 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO.

Per prenotare Vi preghiamo di fissare un appuntamento e venire a visitare la nostra struttura chiamando lo 035.02.67.478 dal lunedì alla domenica, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 20.00.