

Villa Vecchia 1865

VILLASANTA



# Banchetto

## 2023

### 'CERIMONIE'

---

#### INFORMATIVA AL CLIENTE

---

La prenotazione è da considerarsi valida solo al momento del rilascio di caparra.

Il numero di ospiti da Voi fornito è da considerarsi a tutti gli effetti il numero di coperti a riferimento del conto totale da quietanzare, **si accettano rinuncie solo entro le 48 ore precedenti il banchetto, comunicate a mezzo mail o whatsapp. Oltre suddetto termine verranno considerati come presenti e paganti il numero precedentemente comunicato.**

Tutto quanto non descritto e concordato, verrà quantificato facendo riferimento al nostro listino alla carta

(esempio: per il vino richiesto oltre quello stabilito verrà addebitato con un costo di € 15,00 ogni bottiglia aggiuntiva)

---

#### CONTATTI

---

Via Montello, 22 - Villasanta (MB)

039-2325130

320-6649702 (Solo messaggi)

info@villavecchia1865.eu

www.villavecchia1865.eu

VILLA VECCHIA 1865



## **LE NOSTRE SOLUZIONI PER BANCHETTI**

### **SOLUZIONE 1) € 35,00**

Un antipasto + un primo + un secondo + acqua e caffè tutto compreso; restano esclusi il Vino e il Dessert, i quale andranno scelti fra le soluzioni proposte.

### **SOLUZIONE 2) € 40,00**

Due antipasti + un primo + un secondo + acqua e caffè tutto compreso; restano esclusi il Vino e il Dessert, i quale andranno scelti fra le soluzioni proposte.

### **SOLUZIONE 3) € 45,00**

Due antipasti + un primo + due secondi o viceversa + acqua e caffè tutto compreso; restano esclusi il Vino e il Dessert, i quale andranno scelti fra le soluzioni proposte.

### **SOLUZIONE 4) € 50,00**

Due antipasti + due primi + due secondi + acqua e caffè tutto compreso; restano esclusi il Vino e il Dessert, i quale andranno scelti fra le soluzioni proposte.

### **APERITIVO su RICHIESTA**

**Soluzione A** di Aperitivo solo Alcolico e Analcolico: € 3,00 cad.

**Soluzione B** di Aperitivo Alcolico, Analcolico e stuzzicheria : € 5,00 cad.

## PROPOSTE DI MENU'

Affettati misti di terra con focaccia fatta in casa  
Caponata siciliana in cialda croccante e ricotta salata  
Affettati misti di mare  
Insalata di polpo e patate

Risotto crudo e marsala  
Garganelli all'antico ragù toscano  
Risotto ai frutti di mare  
Garganelli allo scoglio

Tagliata di manzo alla griglia con patate rustiche  
Arrostito di maiale con purea di patate  
Frittura di calamari  
Filetto di orata in panuere alle erbe

Acqua e Caffè

*a persona: € .....*

### **Opzione Menù Bimbi**

Prosciutto cotto  
Pasta al pomodoro, o pasta al pesto, o pasta al ragù  
Cotoletta impanata e Patatine fritte  
Acqua, bibita in lattina

*a persona: € 18,00*

### **Opzioni Vino**

Vino a scelta fra dalla nostra carta dei vini "Cantina 15"

**€ 15,00 a bottiglia**

Vino della casa (scaraffato)

**€ 10,00 al litro**

### **Opzioni Dessert**

Torta alla crema (es. Chantilly, Millefoglie...) : € 3,00 cad.  
Torta Crostata di frutta e/o frutti di bosco : € 5,00 cad.  
Bottiglia di spumante (Dolce o Secco) : € 20,00 cad.

---

# CARTA dei VINI "CANTINA 15"

---

## **VINI ROSSI (€ 15,00 a bottiglia)**

Dolcetto  
Valpolicella  
Gutturnio  
Chianti  
Nero d'Avola  
Montepulciano  
Morellino

## **VINI BIANCHI (€ 15,00 a bottiglia)**

Muller Thurgau  
Gewurstraminer  
Falanghina  
Vermentino  
Grillo  
Pecorino  
Ortrugo

## **VINI BOLLICINE (€ 20,00 a bottiglia)**

Brut  
Spumante  
Prosecco  
Dolce

## **VINI BOLLICINE (€ 30,00 a bottiglia)**

Millesimato