



BANCHETTO

Classico

2025

"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.

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) € 40,00

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) € 45,00

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) € 50,00

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) € 55,00

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: € 20,00

Opzioni Vino

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

€ 15,00 a bottiglia

Vino della casa (scaraffato)

€ 8,00 per 50 cl.

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) : € 25,00 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 (€ 25,00 a bottiglia)

Prosecco
Moscato Dolce

VINI BOLLICINE (€ 30,00 a bottiglia)

Millesimato
Valdobbiadene