

ORGANIZZAZIONE ED ALLESTIMENTI

- BUFFET IN GIARDINO
- ANGOLO DEL FORNAIO
- ZEPPOLARO DI TERRA
- ZEPPOLARO DI MARE
- ANGOLO DEL CASARO (PREPARAZIONE AL MOMENTO DI FIORDILATTE)
- ANGOLO DEL GELATAIO
- FIACCOLE E CERI
- ANGOLO DEI SALUMI
- ANGOLO DELLA TRIPPA (PER 'O' MUSS)
- BUFFET DI DOLCI
- ANGOLO DELLO CHAMPAGNE
- CONFETTATA
- CARAMELLATA
- CASCATA DI CIOCCOLATA
- ANGOLO CUBANO
- ANGOLO TORTA A TEMA
- CONFEZIONE DI SEGNAPOSTO E BOMBONIERE

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

AGLIANICO
PIEDIROSSO
GRAGNANO

VINI BIANCHI

FALANGHINA
GRECO
FIANO

Sono compresi nel prezzo addobbi floreali base e stampa dei menù personalizzati.

Le nostre proposte non sono vincolanti nella scelta delle pietanze.

I nostri chef, per ogni evento personalizzeranno i vostri menù.

Per i bambini è previsto un menù personalizzato adatto a loro.

I servizi di animazione e di intrattenimento musicale sono proposti esclusivamente dall'azienda, e gestiti in accordo con la Direzione.

Il numero degli invitati dovrà essere improrogabilmente comunicato ai responsabili almeno sette giorni prima della data prevista per l'evento.



Via San Nicola, 15
Loc. Franche - PIMONTE (NA)
Tel +39 081.8749241 • 081.8792525

info@lacasadelghiro.it
www.lacasadelghiro.it

Le Feste in Agriturismo





MENU
del Ghiro

APERITIVO DELLO CHEF



ANTIPASTO DELLA FATTORIA



PACCHERI

ALLE VERDURINE CROCCANTI
E PROVOLONE DEL MONACO

FUSILLI DI GRAGNANO ZUCCA E SPECK



VITELLO BIANCO

MILLEFOGLIE DI PATATE
E TRIFOLATA DI PORCINI



AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE



TORTA



VINI E BEVANDE

VINI

ACQUA MINERALE

SPUMANTE

CAFFÈ

LIQUORI

MENU
della Fattoria

GRAN BUFFET IN TERRAZZA



TUTTI A TAVOLA

CALAMARATA CON MELENZANE,
PORCINI E POMODORINI

RISOTTO AGLIANICO E RADICCHIO



TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA,
POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA

FLAN DI ZUCCA E INVOLTINI DI MELENZANE

CARRELLATA DI FORMAGGI STAGIONATI
DEI MONTI LATTARI



AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE



TORTA



VINI E BEVANDE

VINI

ACQUA MINERALE

SPUMANTE

CAFFÈ

LIQUORI

MENU
della Costiera

APERITIVO DELLO CHEF



ANTIPASTO FANTASIA DI MARE



SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

MARGHERITA AI TRE POMODORINI



LA REGINA DEL MEDITERRANEO

SORBETTO

CUPOLINO DI MANZO

TIMBALLO DI SCAROLA E PATATE DUCHESSA



AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE



TORTA



VINI E BEVANDE

VINI

ACQUA MINERALE

SPUMANTE

CAFFÈ

LIQUORI

MENU
della Sirenetta

GRAN BUFFET IN GIARDINO



TUTTI A TAVOLA

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGÙ DEL MARE

GNOCCHI CON PESTO E SCAMPI



TIMBALLETO DI SPIGOLA E SALMONE

VELI DI PATATE E GAMBERONI

MAZZETTI DI ASPARAGI AVVOLTI IN PANCETTA

SORBETTO

TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI PORCINI



AFFETTATA DI FRUTTA DI STAGIONE



TORTA



VINI E BEVANDE

VINI

ACQUA MINERALE

SPUMANTE

CAFFÈ

LIQUORI