

**Proposta 2026**

**Proposta di Servizio per Ricevimento presso Villa Scati per circa 100 persone (minimo garantito 60 coperti)**

Servizio di ricevimento a Buffet con tavoli d'appoggio e successivo pranzo o cena con posti a sedere e servizio al tavolo.

Il servizio include la fornitura e l'allestimento di tavoli, sedie, tovagliato, stoviglie di ceramica, posateria in acciaio e bicchieri di vetro sonoro.

**Aperitivo a Buffet con tavoli d' appoggio**

Spritz  
Cocktail analcolico  
Brut - Borgo Maragliano  
Cortese "San Marten" - Orsi

Tagliere di Salumi monferrini  
Crudo al taglio

Il Grana in forma  
Plateau di Formaggette e Tome  
con Miele e Salsa dolce/piccante

Cartocci con:  
Tempura di Verdure  
Gamberetti in pastella  
Olive all'ascolana in pastella  
Foglie di Salvia in pastella  
Fiori di Zucchine in pastella

Focaccia alla maniera di Recco  
Quadrotti di Pizza farcita  
Maltagliati di farinata

Fantasia di finger foods:  
Spuma di tonno e peperoni  
Mini insalatina bergera  
Mix di Salatini  
Pomodorini Gratinati  
Cannoncini di vitello tonnato  
Cubetti di carne cruda  
Tartellette al formaggio ed erba cipollina  
Tartellette al salmone  
Tartellette con mini caprese  
Mini Bruschette

**Durata 1h30 / 2h**

**Servizio al tavolo:**

**ANTIPASTO (uno a scelta)**

Flan di:  
Asparagi con Fonduta di Castelmagno  
Spinaci su specchio di Pomodoro  
Zucchine con crema di Parmigiano

**PRIMI (due a scelta)**

Risotto:  
al Radicchio mantecato al Castelmagno  
con punte di Asparagi e Zafferano  
alle Erbette e Profumo di Limone

Tajarin:  
con fili di Zucchine e Gamberetti  
con Ragù di Funghi Porcini  
con Ragù bianco d'Anatra, Olive  
taggiasche e Pinoli

Ravioli monferrini o di magro:  
al sugo d'arrosto  
al burro bianco e salvia

**SECONDO (uno a scelta)**

Brasato di Fassone al Barbera  
Lonzotto alle Prugne  
Manzo al Cucchiaio  
con Contorno di Verdure di stagione

**Durata 2h30 / 3h (incluso il servizio della torta)**

**Vini**

Monferrato bianco "Cherdì" - Orsi  
Barbera "Uardiora" - Orsi  
Dolcetto d'Ovada "Piosa" - Orsi  
Moscato e Brachetto d'Acqui

Acqua gasata e naturale  
Bibite  
Birra in bottiglia  
Caffè

**Open bar (non incluso)**

Bibite, Cocktails e Amari  
Buffet di Dolci e frutta fresca (incluso)

**Durata 1h30 / 2h**

**Torta nuziale (non inclusa)**

**Durata Totale del Ricevimento 7 h**

Il menù proposto, se pur concepito con criteri di stagionalità, è puramente indicativo e quindi modificabile in base a Vostri gusti ed esigenze.

**Cover Copriedia inclusi**

Per il menù di quanto sopra **Euro 72,00** a persona IVA inclusa  
sconti del 10% per i periodi da gennaio a fine Aprile e dal 24 Ottobre fino a fine anno

**La conferma del numero degli invitati dovrà avvenire 7 giorni prima del servizio, e su questo verrà calcolato l'importo definitivo.**