



**RISTORANTE
DELLE ROSE**
IL GIARDINO DEGLI EVENTI

UN'UNICA STRUTTURA, TANTE POSSIBILITA', UN'ESPERIENZA INTEGRATA.

Via delle Querce n.1 Marina di Montemarciano AN, tel +39 0719198127

info@ristorantedellerose.it

www.ristorantedellerose.it

PROPOSTA MENU' di CARNE

APERITIVI

WEDDING BUFFET: (incluso)

(8 a scelta tra le seguenti opzioni ogni opzione in più' avra' un costo di € 0,50 a persona)

1. *-Rose di carpaccio di Angus affumicato con scaglie di tartufo e grana*
2. *Bocconcini di Pollo al sesamo con indivia Belga e Pompelmo*
3. *-Pancetta fresca in Crosta Croccante e Salsa al Miele*
4. *-Crema di piselli con Speck croccante e scaglie di Fossa*
5. *-Polentina Gratinata Cacio e Pepe*
6. *-Spuma di Mortadella con Pacasassi su pane croccante*
7. *-Galantina di Tacchino con le Cipolle caramellate*
8. *-Mini Spiedini di Feta, Cocomero e Menta*
9. *-Crema di ricotta alle erbe aromatiche e crudita'*
10. *-Crostini con pomodoro e basilico*
11. *-Crostini con Lardo di Colonnata profumato agli Agrumi e Rosmarino*
12. *-Crostini con Verdure Grigliate, Menta e Balsamico*
13. *-Rotolini di Tacchino in Porchetta*
14. *-Mini Parmigiana di Melanzane*
15. *-Mini Hamburger / Mini Hot dog*
16. *-Mini Tartar di Manzo con lamelle di Tartufo e riduzione di Balsamico*
17. *-Insalata di Farro con verdure di stagione*
18. *-Mini Eggs and Baconsu pane tostato*
19. *-Cous cous*

ANGOLO SFIZIOSO: (incluso)

Selezione di Salumi Nazionali da Nord a Sud, Treccione di Mozzarella o Zizzona di Battipaglia, Erbe di campo Strascinate, Focacce, Pane, Grissini e Taralli, Scrocchiarelle Bianche e Farcite, Selezione di Olive, Salse allo Yogurt Greco, Humus di Ceci

ANGOLO FRITTO: (incluso)

- Olive all'Ascolana
- Cremini
- Mela e Ananas in Tempura
- Rosmarino, Salvia, Finocchietto e Basilico in Tempura
- Zucchine in Tempura
- Melanzane
- Fiori di Zucca
- Anelli di Cipolla
- Straccetti di Carni Bianche dorati
- Palline di Formaggio

ISOLA DELLE PIZZE RUSTICHE:

(**opzionale** con cottura a vista ed un costo aggiuntivo **€2,50** a persona)

1. Pizza al formaggio
2. Casatiello Napoletano
3. Calzone alla Barese (con la cipolla stufata, olive Taggiasche e uva sultanina)
4. Calzone di Carne
5. Pizza Fritta
6. Pizze Rustiche alle Erbe
7. Pizza di Calamari e Spinaci
8. Torta salata con la Pancetta affumicata e Cavolo romanesco
9. Torta di Uova, Piselli e Funghi

ANGOLO GRIGLIA:

(**opzionale** con cottura a vista ed un costo aggiuntivo **€2,50** a persona)

- Salsiccia di norcia
- Arrosticini Abruzzesi
- Costine Marinate al Mosto
- Spiedini di Pollo e Verdure
- Tagliata di Manzo con Rucola e Grana

ANGOLO FORMAGGI E SELEZIONE DI BIRRE:

(**opzionale** con un costo aggiuntivo **€2,50** a persona)

(6 tipologie di formaggi e 3 tipologie di birre)

Formaggi Freschi, a Media e a Lunga stagionatura abbinati ai chutney e confetture (Treccioni, Spalmabili, Formaggi esteri, Formaggi di origine vaccina, ovina e caprina, Burrata, Mozzarella di Bufala....) con accostamento di Birre Artigianali

DA BERE : (incluso)

Bollicine, cocktails analcolici, acqua minerale

SERVITO A TAVOLA

Scelta dei Primi piatti:

1. *Ravioloni al formaggio con speck, erba cipollina, asparagi e pomodorini*
2. *-Gnocchi/tagliatelle/pappardelle con ragù d'anatra/cinghiale/bolognese*
3. *-Tortelloni di bufala con salsa al taleggio e briciole di noci*
4. *-Risotto carnaroli cacio e pepe, guanciale croccante al profumo di rosmarino*
5. *-Orecchietta alle cime di rapa (stagionale)*
6. *-Strozzapreti artigianali con salsa allo zafferano e concassea di verdure dell'orto*
7. *-Risotto con salsiccia di norcia, radicchio alla lacrima di morro d'alba e zenzero*
8. *-Tortelloni ripieni di ricotta e tartufo con concassea di porcini, datterini e salvia*

Scelta dei Secondi piatti:

1. *-Filetto di manzo scottato e salsa al taleggio/vino rosso/tre pepi*
2. *-Tagliata di filetto di maiale alle erbe con salsa demi-glace e patate al forno*
3. *-Tagliata di entrecote con concassea di funghi, scaglie di grana al profumo di tartufo*
4. *-coscio di vitello arrosto tagliato a vista*
5. *-Insalatina sfiziosa al bicchiere personalizzabile*
6. *-Patate sabbiate al pane aromatico*
7. *-Patate Arrosto*
8. *-Flan di patate/zucchina/spinaci*

GRAN BUFFET DI SECONDI E CONTORNI:

(**opzionale** con un costo aggiuntivo € 10 a persona)

*Roast beef, La Porchetta, Polpettine Fritte, Coniglio in Potacchio, Tacchino Arrosto, Stinco di vitello sfilacciato alla Birra, Cotolette alla Milanese, Prosciutto Arrosto,
AD ACCOMPAGNARE: Insalate Sfiziose (diversi Tipi), Erbe di campo strascinate,
Funghi Trifolati, Patate Arrosto e Fritte, Ananas alla Griglia, Verdure Grigliate e Grattinate, Flan di Patate, Zucchine, Spinaci*

LA CANTINA

***Ai buffet:** spumante brut (dolce e brut alla torta), cocktails analcolici, acqua minerale
A tavola: abbinamento di vini marchigiani, bianchi e rossi, da noi proposti da abbinare ai piatti
acqua minerale, caffè e liquori tradizionali*

A gusto ed esigenza è comunque possibile concordare qualsiasi selezione di vini ad eventuale prezzo da concordare

MENU' per OSPITI INTOLLERANTI E/O ALLERGICI : (incluso)

Il menù concordato potrà essere adattato per eventuali ospiti aventi intolleranze o allergie alimentari

BUFFET DI DOLCI E FRUTTA (incluso)

- -Semifreddo alla Menta e Cioccolato
- -Semifreddo ai Frutti di Bosco
- -Semifreddo Fragola e Limoncello
 - -Semifreddo al Caffè
- -Panna cotta al Cioccolato , Frutti di Bosco , Caramello
 - -Tiramisu'
 - -Crema Catalana
 - -Zuppa Inglese
 - -Crostate varie
 - -Cheesecake
- -Coppe di frutta di stagione

LA TORTA

(opzionale con un costo aggiuntivo € 2.5 a persona)

- *WEDDING CAKE di nostra produzione in strati di mille foglie con crema chantilly e decorazioni floreali*

*“personalizzabile in forma (rosa delle rose, margherita, cuori)
e decorazioni (fragole, frutti di bosco, fiori)”*

ANGOLI E SERVIZI AGGIUNTIVI :

- **ANGOLO DEI GELATI ARTIGIANALI**
(**opzionale:** con un costo aggiuntivo € 1 a persona)
- **ANGOLO DEL PECCATO**
con Rum, sigari e cioccolata
(**opzionale** con un costo aggiuntivo € 4 a persona)
- **ANGOLO OPEN BAR**
(**opzionale:** a consumazione/forfait/da concordare)
- **ANGOLO CONFETTATA**
(**opzionale:** con confetti ai vari gusti e pochèt da concordare)
- **LEGATURA TOVAGLIOLI**
(**opzionale:** con nastrini e colori da concordare)
- **TABLEAU DE MARRIAGE**
(**opzionale:** tema e colori da concordare)
- **SERVIZIO PISCINA**
(**opzionale:** sono inclusi: personale sicurezza bagnanti, asciugamani, lettini ed area bordo piscina)
(**opzionale:** con un costo aggiuntivo di 5 euro a persona)
- **MENU' BAMBINI DEDICATO**
(**opzionale:** ad un costo pari al 50% del menù selezionato
con: tortellini, penne al pomodoro, cotolette/hamburger e patatine ad un prezzo da concordare)
- **BABYSITTER ED ANIMAZIONE BIMBI**
(**opzionale:** con animatrici e giochi ad un prezzo da concordare)

La quotazione di questa proposta è di **100** euro a persona e comprende:

- Le voci sopra descritte con la descrizione "incluso" salvo opzioni aggiuntive da concordare (cantina),
- Tovagliato ed Apparecchiatura ed arredi a disposizione
- L'utilizzo dei locali del "Ristorante delle Rose" negli orari e nelle modalità in base alle normative attualmente vigenti
- Il personale ed i servizi standard adeguati allo svolgimento dell'evento
(eventuali richieste di variazioni aggiuntive saranno concordate in fase di definizione dell'evento)

Sono da considerarsi esclusi.

- le voci contrassegnate con alla dicitura "**opzionali**"
- gli addobbi floreali
- musica, impianti ed inttattenimenti
- eventuali costi per noleggi di attrezzature o arredi aggiuntivi non inclusi nei locali

Tutti i prezzi indicati in questa proposta sono al netto di **I.V.A. pari al 10%**.

La conferma a tale proposta di menù dovrà pervenire entro con un versamento a titolo di caparra di € 500 iva inclusa.

L' Eventuale prova di degustazione menù potrà essere organizzata con gli sposi previo accordi, ed avrà un costo pari ad €50,00 a persona (.....gratis per le coppie che confermano).

Eventuali Allergie , intolleranze e richieste di menu' diversi (celiaci , vegetariani , etc...) dovranno essere comunicati e concordati in anticipo .

Questa proposta menù vuole essere di spunto e riferimento, eventuali modifiche di vario genere potranno essere apportate in base a gusti ed esigenze personali.