

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE DELLA SALA AD USO ESCLUSIVO

Ø Per un numero di almeno 35 persone si include nella quota a persona l'uso della sala e del parco circostante.

Ø Sala di 200 m quadrati finemente arredata per cerimonie, eventi, convegni e percorsi formativi, attrezzata con apposito locale cucina, riservata esclusivamente agli ospiti dell'evento.

Ø Parco e spazi all'aperto circostanti la sala riservati agli ospiti

Ø Possibilità di eseguire il giro della corte per conoscere i suoi abitanti (su richiesta da comunicare in fase di accordi, previa verifica fattibilità in base al numero di presenti e fascia oraria e giorno)

Ø Possibilità uso di maxischermo con video proiettore completo di impianto audio (su richiesta da comunicare in fase di accordi e sempre previa disponibilità)

Ø Per tutta la durata dell'intrattenimento tutti gli spazi sopra descritti saranno esclusivi degli ospiti. Nessuna concomitanza con altri eventi.

BUFFET:

INCLUSO NELLA QUOTA A PERSONA: prezzo a partire da € 30,00\persona (bambini al di sotto dei tre anni non pagano)

Esempio traccia di buffet (in parte modificabile a seconda delle vostre esigenze rimanendo sempre su prodotti agrituristici, traccia generica che non tiene conto della stagionalità)

Formaggi stagionati

Pizza casereccia in tranci

Uova di corte (cubetti di frittata con verdure o uova sode con capperi e maionese)

Tramezzini con salsa di corte

Cotechino di corte

Taglieri di affettati di corte misti

Pasta fredda (periodo estivo)

Erbazzone reggiano

Gallina in saor

Polpette di corte

Torta salata

Bruschette \ crostoni di stagione

Bevande a disposizione incluse nella quota a persona:

acqua naturale e gasata

aranciata e coca cola

gingerino analcolico, te al limone o pesca, su richiesta

caffè a fine evento, su richiesta

EXTRA BUFFET, PREZZO CHE SI AGGIUNGE ALLA QUOTA A PERSONA

Primo:

aggiunta di un primo piatto costituito da pasta, risotto o vellutata calda di verdure, riso freddo, a seconda della stagione e della disponibilità, della fattibilità in base al numero di persone (es. risotto) e previo accordo col cliente – 8.00€/persona. **NB il primo deve essere uguale per tutti**

Dolce:

da concordare, ad esempio tiramisù, crostate di vari gusti, torta arancia caco, torta pere cioccolato, torta di mele, cheesecake ecc.. 5€/persona

Bevande a pagamento (non inclusi nella quota a persona, calcolati come costi a fine evento in base a quanto consumato, e rese disponibili previo accordo):

Vino in bottiglia, cantina Olivato (colli euganei):

Cabernet – Merlot – Chardonnay – Serprino 15€

Prosecco – Rosato 18€

Birra 3.5€ – Caraffa spritz Aperol (no campari) 20€

REGOLE GENERALI

Orari entrata\uscita da concordare (uscita non oltre 0.30); il prezzo della sala incluso nella quota a persona è di 4 ore a partire dall'ora di inizio della festa. Eventuali ore aggiuntive saranno soggette a pagamento previa disponibilità.

Nel caso di feste con musica l'impianto audio e la strumentistica saranno a carico del cliente.

Divieto assoluto nel portare cibi\bevande dall'esterno. È consentito previa comunicazione e solo con consegna dello scontrino, portare dolce da pasticceria.

Non è consentito concordare un buffet per un numero inferiore al numero di invitati.

È richiesta una caparra del 50% per fissare la data dell'evento.

In caso di defezioni\assenze nelle 24h precedenti la data dell'evento verrà pagata comunque il totale corrispondente al numero di presenze stabilito in fase di prenotazione e comunque comunicata fino e non oltre le 48h data evento.