



# Menù **Banchetti**

Autunno Inverno  
2026-2027

Valido dal 1 settembre 2026 al 31 marzo 2027

# Aperitivo di benvenuto

Bocconcini di pizza di nostra produzione\* (1,3,7)  
Cubi di lievitato imbottiti\* (1,3,7)  
Olive ripiene in panatura croccante\* (1,3,4,6,7,9,10)  
Assortimento di sfogliatine calde\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Pepite di Grana Padano (3,7)  
Salame Franciacorta  
Tarallino cacio e pepe (1,6,7,10,11,12)  
Cialda di pane, pancetta nostrana e composta di cipolle rosse (1,12)  
Frittellina all'origano\* su crema di pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10)

Analcolico alla frutta  
Spumante Brut selezione PNGroup (12)

**€ 5,00**  
a persona

# Menù Argento

Sformatino ai porcini\*, fonduta d'alpeggio e mirtilli\* caramellati (3,6,7,9)

Finissima di vitello, maionese alla zucca\*, rucola e noci tostate (3,7,8,10,12)

Cilindro di brisè ai due pomodori (1,3,6,7,8,10,12)

Bauletto di sfoglia\* in crosta di semi (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto cacio e pepe all'arancio (3,6,7,9,12)

Mezzelune di pasta fresca alle erbe\*, burro versato e guanciale (1,3,6,7,10)

Lombata di tacchino\* ripieno alla bresciana, salsa al rosmarino e polenta mantecata (1,3,6,7,8,9,10,11,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce personalizzato\* (1,2,3,5,6,7,8)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante Brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 50,00  
a persona

Location:		Sig:		Data:		Ora:	
N. Adulti:	N. Bambini:	N. Aperitivi:		N. Veg/Intolleranze:			
Azienda:		P.IVA/CF:		SDI:			
E-mail:				N. Tel:			
Indirizzo:				CAP:			
Motivo dell'evento:				Caparra:			

**CONDIZIONI CONTRATTUALI** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

**CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

**MENÙ BAMBINI** Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte\* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia\* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

**MENÙ SPECIFICI** Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma cliente:

# Menù Oro

Carpaccio di marlin\* con mele confit, sedano e gamberi al vapore (1,2,4,6,7,10,11,12,14)

Finissima di vitello con emulsione alla zucca\*, rucola e noci tostate (3,7,8,10,12)

Cilindro di brisè ai due pomodori (1,3,6,7,8,10,12)

Bauletto di sfoglia\* in crosta di semi (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta e melograno (3,6,7,9,12)

Paccheri trafilati al bronzo con ragù di ricciola\* (1,2,3,4,6,7,9,10,14)

Filetto di salmone\* gratinato alla mediterranea, crema parmentier e olio alle erbe (1,3,4,6,7,8,10,11,12)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce personalizzato\* (1,2,3,5,6,7,8)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante Brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 55,00  
a persona

Location:		Sig:		Data:		Ora:	
N. Adulti:	N. Bambini:	N. Aperitivi:		N. Veg/Intolleranze:			
Azienda:		P.IVA/CF:		SDI:			
E-mail:				N. Tel:			
Indirizzo:				CAP:			
Motivo dell'evento:				Caparra:			

**CONDIZIONI CONTRATTUALI** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

**CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

**MENÙ BAMBINI** Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte\* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia\* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

**MENÙ SPECIFICI** Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma cliente:

# Menù Platinum

Calamaro cotto a bassa temperatura\*, crema di zafferano e sauté dell'orto\* (2,4,6,9,12,14)  
Lombo leggermente affumicato, maionese al pomodoro secco e scaglie di mandorla (3,7,8,10,12)

Tortino caldo\* (3,7)

Sfogliatina\* alle erbe (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Risotto con carciofi\*, capesante\* e crumble al lime (2,4,6,7,9,12,14)

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro e salvia (1,3,7,9)

Catalana di gamberoni\* argentini, verdure ed emulsione al prezzemolo (2,4,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno (6,9,12)

Dolce personalizzato\* (1,2,3,5,6,7,8)

Caffè

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante Brut e Moscato dolce selezione PNGroup (12) con il dessert

€ 60,00  
a persona

Location:		Sig:		Data:		Ora:	
N. Adulti:	N. Bambini:	N. Aperitivi:		N. Veg/Intolleranze:			
Azienda:		P.IVA/CF:		SDI:			
E-mail:				N. Tel:			
Indirizzo:				CAP:			
Motivo dell'evento:				Caparra:			

**CONDIZIONI CONTRATTUALI** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza HERMAN SPA a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

**CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 17 per i banchetti del pranzo e fino alle 24 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 15 giorni prima dalla data dell'evento. Tolleranza sulle persone mancanti del 5% calcolato sul numero comunicato 15 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. La tagliata alla Robespierre è carne equina. Locali climatizzati, addobbo al tavolo (se preventivamente concordato) e menù personalizzato stampato. Il prezzo del menù non è soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura ed è comprensivo di IVA.

**MENÙ BAMBINI** Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10); Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10); Suprema di pollo impanata e patatine fritte\* (1,3,6,7,9,10); Gelato alla vaniglia\* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8); 0-2 ANNI GRATUITI, 3-10 ANNI EURO 30

**MENÙ SPECIFICI** Menù per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani.

Data e firma

Firma cliente:

## Menù Bambini

Prosciutto cotto e baby pizza margherita (1,3,4,6,7,8,9,10)

Pasta in bianco / al pomodoro (1,3,6,7,9,10)

Suprema di pollo impanata e patatine fritte\* (1,3,6,7,9,10)

Gelato alla vaniglia\* e codette arcobaleno (3,5,6,7,8)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**€ 30,00**

a persona 3-10 anni,  
gratuito 0-2 anni

# Servizi inclusi

Zero barriere architettoniche  
Ampio parcheggio  
Locali fino alle ore 17:00 per i pranzi del pranzo e fino alle ore 24:00 per i banchetti serali  
Locali climatizzati  
Guardaroba non custodito  
Addobbo al tavolo a cura della struttura  
Stampa di menù e targhetta torta personalizzata  
Menù specifici per intolleranti, vegani e vegetariani  
Ripasso di tutte le portate del menù  
Menu bambini  
Bevande a libero consumo  
Prezzi IVA inclusa  
Alternative dessert disponibili: meringata, truciolata bianca, truciolata nera, mimosa, saint honoré, chantilly al cioccolato

# Servizi a richiesta

Aperitivo di benvenuto* (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13)	€ 5,00 a persona
Sorbetto al limone* (7,8)	€ 3,00 a persona
Spumante Selezione PNG a tutto pasto	€ 6,00 a persona
Barone Pizzini bianco e rosso a tutto pasto	€ 6,00 a persona
Franciacorta DOCG Muratori all'aperitivo e al dolce	€ 7,00 a persona
Franciacorta DOCG Muratori con aperitivo, pasto e dolce	€ 12,00 a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini all'aperitivo e al dolce	€ 9,00 a persona
Franciacorta DOCG Barone Pizzini con aperitivo, pasto e dolce	€ 14,00 a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 all'aperitivo e al dolce	€ 8,00 a persona
Franciacorta DOCG Berlucchi 61 con aperitivo, pasto e dolce	€ 13,00 a persona
Millefoglie (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone	€ 3,00 a persona
Chantilly SENZA GLUTINE E LATTOSIO (3,8,11) a partire da 20 persone	€ 3,00 a persona
Chantilly fresca con frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 20 persone	€ 5,00 a persona
Crostata con crema pasticcera e frutta fresca (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone	€ 5,00 a persona
Crostata con crema pasticcera e frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12) a partire da 15 persone	€ 5,00 a persona
Torte formato speciale o cake design	quotazione ad hoc
Buffet di dolci e frutta	€ 15,00 a persona
Mignon e pasticcini in condivisione al tavolo	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato fondente	€ 300,00
Tavolo Bomboniere e confettata 0-30 persone	€ 150,00
Tavolo Bomboniere e confettata 30-50 persone	€ 250,00
Tavolo Bomboniere e confettata 50-100 persone	€ 400,00
Torta monumentale a 3 piani	€ 6,00 a persona
American Bar	€ 10,00 a consumazione
Aperitivo a isole a partire da 40 persone	€ 15,00 a persona
Grigliata di carne in aggiunta ai secondi previsti nel menù (in condivisione al tavolo)	€ 10,00 a persona

**PIONONO**  
R I S T O R A N T E

t. 030 770 9761  
ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

t. 030 279 3223  
villafenaroli.it



LA COLOMBERA

*Ristorante - Albergo*

t. 030 704 0956  
ristorantecolombera.it



t. 030 982 8348  
borgosantagiulia.it

*Relaisfranciacorta* ★★★

t. 030 988 4234  
relaisfranciacorta.it



**ANTICA CORTE**

t. 030 728 4420  
anticacorte.eu

## **ALLERGENI**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

\*Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Il Responsabile H.A.C.C.P.