Podere Castel Merlo
RELAIS | SPA | RESTAURANT | WINERY

Pranzo degli Auguri di Natale

&

Cena di Gala Fine Anno 2022

Le sale affacciate sul giardino ed il servizio ricco di eleganza rendono ogni occasione un evento esclusivo.

Podere Castel Merlo è stato concepito per ed intorno alle persone per creare un'esperienza unica di ospitalità e piacere.

La nostra struttura è dotata di nr. 7 lussuose Suite che possono essere riservate per la data del Vostro evento.

Pranzo degli Auguri di Natale

25 Dicembre 2022

euro 75,00 cad. ospite

aperitivo di benvenuto al nostro lounge bar

- -

petto d'anatra Barberie con spuma di paté e gelatina al Moscato d'Asti
carpaccio tiepido di gamberi con mango e perle di balsamico
riso carnaroli con capesante al profumo di cedro mantecato alla Robiola di Roccaverano
fagottini di faraona in brodo ristretto e Parmigiano Reggiano stravecchio
corba rossa del Gargano con cime di rapa e chips di patate
gelato alle castagne con crema di cachi e cioccolato
panettone artigianale con crema al mascarpone
frutta della tradizione

VINI E BEVANDE

Selezione vini sommelier Podere Castel Merlo:

- Lapis Argenteus - Pinot Grigio - Azienda Agricola La Rocchetta
- Lapis Rubra - Valcalepio DOC Rosso - Azienda Agricola La Rocchetta
- Cretarium Brut - Spumante metodo classico - Azienda Agricola La Rocchetta

- Opzione 1: € 7,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 4 ospiti)
- Opzione 2: € 8,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 3 ospiti)
- Opzione 3: € 10,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 2 ospiti)

Acqua minerale e caffè espresso inclusi.

Cena di Gala di fine Anno

31 Dicembre 2022

euro 150,00 cad. ospite

aperitivo di benvenuto al nostro lounge bar

- - -

crudo dal mar Mediterraneo con tonno rosso, ostriche, gamberi e scampi

porchetta di pluma iberica su cialda di patate, dente di leone e salsa all'avocado

paccheri di Gragnano con ragù di moscardini, spuma di caprino e puntarelle

agnello arrosto con Bagòss fritto e vellutata di topinambur

trancio di spigola con carciofi, patate cristallo e pesto di finocchietto selvatico

tagliata di frutta tropicale

cotechino e lenticchie della tradizione

VINI E BEVANDE

Selezione vini sommelier Podere Castel Merlo:

- Lapis Argenteus - Pinot Grigio - Azienda Agricola La Rocchetta
- Lapis Rubra - Valcalepio DOC Rosso - Azienda Agricola La Rocchetta
- Cretarium Brut - Spumante metodo classico - Azienda Agricola La Rocchetta

- Opzione 1: € 7,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 4 ospiti)
- Opzione 2: € 8,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 3 ospiti)
- Opzione 3: € 10,00 cad. (quantitativo parametrato a 1 bottiglia (cl.75) ogni 2 ospiti)

Acqua minerale e caffè espresso inclusi.

Condizioni generali:

Le tariffe delle nostre proposte comprendono:
- quanto viene indicato nei menu;
- servizio;
- IVA di legge
- parcheggio riservato (non custodito);

La scelta della sala di servizio sarà a seconda della disponibilità del locale.

Il pagamento è richiesto nella seguente modalità:
- 40% dell'importo totale previsto a titolo di caparra alla conferma dell'evento;
- 30% dell'importo totale previsto entro una settimana dalla data di svolgimento alla conferma del numero di partecipanti;
- saldo al termine dell'evento