

RISTORANTE SILVIO, BELLAGIO

Il Ristorante Albergo Silvio vi offre la possibilità di comporre il menù a vostro piacere scegliendo tra le varie proposte messe a disposizione dalla nostra brigata di Cucina.

I nostri menù si distinguono per fascia di prezzo a seconda del numero di portate.

Tutti i menù comprendono cocktail di benvenuto, antipasto, primo piatto, secondo piatto, torta nuziale e pacchetto bevande.

MENU p 105,00

Cocktail di benvenuto, 6 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto, torta nuziale
Pacchetto bevande

Camera presso l'Hotel Silvio per la coppia in omaggio
(per un minimo di 80 ospiti)

MENU p 115,00

Cocktail di benvenuto, 7 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto, torta nuziale
Pacchetto bevande

Camera presso l'Hotel Silvio + tour in barca per la coppia in omaggio
(per un minimo di 80 ospiti)

MENU p 130,00

Cocktail di benvenuto, 7 antipasti, 2 primi piatti, 2 secondi piatti, torta nuziale
Pacchetto bevande

Camera presso l' Hotel Silvio per la coppia + tour in barca per tutti gli ospiti in omaggio
(per un minimo di 80 ospiti)



Cocktail di benvenuto

Bocconcini di Parmigiano Reggiano
Mise en bouche con pomodorini pachino
Crudo di Parma DOP
Mousse di melanzane viola e lavarello

Antipasti

Coregone sfilettato in salsa verde
Patè di lavarello e patè di coradure di agoni con pan del Silvio ai 2 cereali
Filetto di savetta in marinatura al balsamico di Modena
Tocchetti di luccio in frittura morbida
Giardiniera di lago
Crudo marinato al limone
Insalata di carne secca di Dongo con funghi di muschio e scaglie di grana
Carpaccio di petto d'anatra agli agrumi di Sicilia
Carpaccio di magatello al barolo con misticanza di pecorino romano
Rosa di norcia con melone
Verdure pastellate
Burratina con caponata di melanzane viola e capperi

Primi piatti

Tagliolini di pasta fresca al ragù di luccio e verdure
Gnocchi di patate al pesto moda vecchia
Pasta corta estrusa al bronzo con verdure di stagione
Corde di chitarra alle erbe aromatiche
Riso con filetti di pesce persico o lavarello secondo antica ricetta lariana
Ravioli fatti a mano ripieni di savetta al burro versato e salvia

Secondi piatti

Gratin di pescato del giorno al bergamotto e limone
Frittura morbida di luccio in crema alla cipollina
Pigo sfilettato in salsa verde leggera
Filetto di vitellone di razza Piemontese con timo selvatico, maggiorana e rosmarino
Lombata di vitello al soave e tartufo
Tournedou di Angus con glassatura assoluta
Medaglione di vitella alle erbe aromatiche dell'orto

Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati con verdure di stagione



Torta Nuziale

Chantilly o Millefoglie

(è possibile decidere forme, ripieno e guarnizione)

Torta òcake designerò su richiesta **in supplemento**

Torta a vostro carico: - p 3,00 per persona (sul prezzo del menù)

Pacchetto Bevande

Bevande durante il welcome cocktail:

Prosecco DOC della nostra selezione (1 bottiglia ogni 6 persone)

Cocktail analcolico alla frutta (1 caraffa ogni 12 persone)

Vini durante il pasto:

Vino DOC della nostra selezione a scelta tra bianco e rosso

1Bot. ogni 3 persone

Vini per taglio della torta:

Prosecco e/o Moscato

1Bot. ogni 5 persone

In supplemento - a vostra disposizione altri pacchetti vini

Acqua minerale e naturale

Caffè

Extra buffet di piccola pasticceria

p 15,00 per persona

Crema catalana

Spuma di caffè

Strudel casereccio con mele della Valtellina

Mini krapfen con velo di zucchero e crema pasticcera

Macedonia ai frutti di bosco

Mousse al cioccolato bianco

Bavarese alla frutta

Ananas carpacciata

Tutti i piatti sono preparati con prodotti freschi.

La cucina si riserva di portare variazioni alle portate in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco



Termini e Condizioni

MENU ADULTI

A partire da € 105,00

La scelta del menù con relative intolleranze alimentari dovrà essere comunicata tassativamente 10 giorni prima la data dell'evento. S-Catering non si assume responsabilità per conseguenze derivanti dalla mancata segnalazione di allergie in fase di prenotazione o al personale di sala

MENU BAMBINI

Da 4 a 10 anni

€ 35,00

Pasta al pomodoro e basilico

Cotoletta alla milanese e patatine

Gelato

Bibita e acqua

MENU VOSTRO STAFF

€ 45,00

Menù con 3 portate

Acqua

Caffè

ALLESTIMENTI STANDARD

Tavoli rettangolari

Sedie standard Silvio

TOVAGLIATO

Color bianco

BICCHIERI E POSATE

Calici in cristallo per vino

Tumbler per acqua

Posate in acciaio

Piatti in porcellana bianca

Sottopiatti in vetro

Piattino pane in porcellana bianca

EVENTUALI COSTI EXTRA

Servizio Sommelier

€ 180,00 (1 ogni 20 persone circa)

Tavoli rotondi

€ 25,00 cad.

Sedie con coprisedia

€ 3,00 cad.

Confettata (gusti da definire)

€ 35,00 / kg*

AFFITTO LOCATION

A seconda delle vostre richieste, è possibile richiedere l'utilizzo in esclusiva di un'area.

ORARI DI SERVIZIO

Pranzo: 12.00 - 18.30

Cena: 18.30 - 23.30



ALLESTIMENTI DECORAZIONI FLOREALI

Centritavola	a partire da 40,00
Decorazioni Floreali per Buffet	a partire da p 50,00
Decorazioni a Vostra cura	tempistica e modalità di consegna da concordare

CANDELE E LANTERNE

Tea Light	p 200,00 per 100 pezzi
Lanterne	p 60,00 per 4 pezzi
Padelle romane	p 4,00 cad.

SERVIZIO FOTOGRAFICO IN LOCO E DALL'ELICOTTERO da definire

BOAT TRANSFER

Lucia - 2 persone
Old Toy - 8/10 persone
Rospo - 12 persone
Baby Rospo - 45 persone
Mega Rospo - 130 persone

Tour o transfer con imbarcazione privata da definire

La società non si assume responsabilità per servizi erogati da terzi che non possono essere effettuati per cause di forza maggiore. In caso di condizioni di meteo tali da non poter garantire la sicurezza dei passeggeri, la società ed il Capitano si riservano il diritto di apportare modifiche alla tabella di marcia, cambiare imbarcazione e se strettamente necessario, annullare definitivamente la navigazione. I punti di pick up e drop off verranno concordati anticipatamente ma potranno subire variazioni a seconda delle condizioni meteo. Il Capitano attenderà fino ad un massimo di 10 minuti oltre gli orari concordati per i trasferimenti e successivamente il servizio barca potrà non più essere garantito o potranno essere aggiunti costi extra. Il Capitano potrà impedire l'accesso a persone in visibili stati alterati che potrebbero minare la sicurezza di altri passeggeri a bordo

CONDIZIONI METEO

Per gli eventi che si svolgeranno all'esterno (sulla spiaggia oppure su una delle nostre terrazze), in caso di brutto tempo il Ristorante Silvio si riserva il diritto decisionale di svolgere l'evento nella parte interna della struttura e la decisione (dopo aver consultato il cliente) dovrà essere presa 24 ore prima della data di svolgimento.

Divieto assoluto circa il lancio delle lanterne all'interno della location e nelle zone limitrofe.

Tutti i prezzi sopra indicati si intendono comprensivi di IVA e servizio.



*****CAMERA E SERVIZIO BARCA IN OMAGGIO**

CAMERA

La data di soggiorno dovrà essere comunicata alla firma del contratto e la tipologia di camera può variare a seconda della disponibilità.

SERVIZIO BARCA

L'orario approssimativo del tour dovrà essere comunicato alla firma del contratto ed il tipo di imbarcazione potrà variare a seconda della disponibilità.

In caso di condizioni meteo tali da non poter garantire la sicurezza dei passeggeri, il Capitano si riserva il diritto di modificare la tabella di marcia e, se strettamente necessario, annullare il trasporto. I punti di pick up e drop off verranno concordati anticipatamente ma potranno subire variazioni a seconda delle previsioni atmosferiche..

LOCATION: HOTEL & RESTAURANT SILVIO, Via P. Carcano 10/12 ó Bellagio (CO)

Il preventivo è calcolato sulla base dei partecipanti da voi indicati; i prezzi si intendono validi fino al numero minimo garantito. Il committente dovrà comunicare 10 giorni lavorativi prima dell'evento il numero dei partecipanti. Nel caso in cui il numero dei confermati diminuisse rispetto al minimo garantito indicato, la società si riserva il diritto di calcolare il saldo sulla base del minimo garantito confermato. Gli eventuali aumenti dovranno esserci comunicati tassativamente entro 10 giorni lavorativi precedenti il servizio.

TERMINI DI CONFERMA E PAGAMENTO

n.b. al ricevimento del primo acconto verranno riconfermati i servizi richiesti pertanto nessuna prenotazione e garanzia del blocco spazio si avrà prima del ricevimento dello stesso.

- Versamento di un primo acconto pari al 30% del totale alla firma del contratto
- Versamento di un secondo acconto pari al 40% del totale 30 giorni prima dell'evento
- SALDO A FINE EVENTO

ESTREMI PER BONIFICO BANCARIO

BANCA POPOLARE DI SONDRIO

Intestazione: PIANETA SILVIO SRL

IBAN: IT22F0569650940000002268X23

Filiale: 196 BELLAGIO

BIC/SWIFT: POSOIT22XXX

Partita IVA e Codice fiscale: 03488560131

ESTREMI CARTA DI CREDITO

xxxx - xxxx - xxxx -xxxx + data di scadenza



IN CASO DI RECESSO

Il committente, se intenderà recedere dal presente contratto, dovrà darne comunicazione al somministrante con lettera raccomandata A.R. Premesso che in caso di recesso, da parte del committente, la caparra confirmatoria non potrà essere comunque restituita, lo stesso committente sarà comunque tenuto a corrispondere al somministrante le seguenti penali:

- 40% dell'importo concordato in caso di comunicazione di recesso pervenuta al somministrante tra il sessantesimo giorno (compreso) ed il trentesimo giorno compreso prima della data stabilita per il servizio;
- 50% dell'importo concordato in caso di comunicazione di recesso pervenuta al somministrante tra il ventinovesimo giorno (compreso) e quindicesimo giorno (compreso) prima della data stabilita per il servizio;
- 90% dell'importo concordato in caso di comunicazione di recesso pervenuta al somministrante tra il quattordicesimo giorno (compreso) e l'ottavo giorno (compreso) prima della data stabilita per il servizio;
- 100% dell'importo concordato in caso di comunicazione di recesso pervenuta al somministrante nei sette giorni precedenti la data stabilita per il servizio;

Data e firma _____

