



Menu' Servito Costantino Euro 39 per persona

* Antipasto freddo a scelta tra: Insalatina biologica di mare, Carpaccio di salmone al pepe rosa, Spiedino di gamberi su letto di verdure aromatizzato al lime, Tagliata di polpo con aneto e agrumi, Cous Cous al sapore di mare con julienne di carote.

* Antipasto caldo a scelta tra: Seppioline e moscardini in riduzione di pomodoro, Gamberi spadellati sfumati al brandy, Guazzetto di cozze con crostino di pane croccante, Dadolata di polpo su spuma di patate, Frittelline di merluzzo su crema di ceci.

* 1 Primo piatto a scelta tra: Gnocchetti all'uovo con zucchine e vongole, Carbonara di mare con tonno uovo e pecorino, Caserecce al tonno con olive taggiasche e pomodori pachino, Cavatelli con dadolata di spada con rucola e pachino, Paccheri al ragù di calamari, Mezze maniche cozze e pecorino, Calamarata ai frutti di mare, Risotto alla crema di scampi, Risotto alla pescatora, Tonnarelli spigola e pistacchio, Lasagna delicata di mare.

* Secondo piatto: Cernia in crosta di patate, Frittura di calamari e gamberi con insalata mista, Filetto di salmone rosa alle erbe con zucchine trifolate, Turbante di spigola con caponatina siciliana, Branzino in crosta leggera di agrumi con patate sabbiate, Tonno scottato al sesamo su letto di marmellata di cipolle rosse e vellutata di patate, Caciucco di mare aromatizzato alle erbe con crostone di pane.

* Sorbetto

* Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche, caffè.

Il costo della Location va calcolato in aggiunta al menu' ed è di euro 5 per persona per la Sala Ristorante, Euro 10 per persona per la Sala Giardino ed euro 15 per il Bordo Piscina.

Possibilità di prenotare la Sola Location utilizzando un proprio Catering esterno al costo di euro 10 per persona per la sala Ristorante, euro 15 per persona per la Sala Giardino ed euro 25 per persona per il Bordo Piscina.

Servizi Extra disponibili su richiesta con supplemento:

Aperitivo Semplice con Patatine, Noccioline, Salatini, Acqua, Succhi di frutta, Prosecco: Euro 5 p.p.

Aperitivo rinforzato: Euro 10 con Patatine, Noccioline, Salatini, Olive ascolane, Mini Supplì di riso, Focaccine, Crocchette di patate, Mozzarelline, Acqua, Succhi di frutta, Prosecco, Bibite analcoliche.

Tagliere con assortimento di Salumi e Formaggi in pasta dura e morbida euro 10 p.p.

Porchetta con patate al forno euro 9 p.p.

Buffet di Dolci Finger food con Tiramisù, Cheesecake, Panna cotta, Mousse al cioccolato Euro 10 p.p.

Vino della casa bianco o rosso ad euro 40 ogni 6 bottiglie

Spumate per brindisi euro 10 a bottiglia

Open bar: con 3 consumazioni per ogni invitato Euro 20 p.p.

Fantasmini da cerimonia per sedute Euro 5 p.p.

Siae per Dj e per esibizioni di musica dal vivo da prepagare online prima dell'evento.

Durata del servizio: Per banchetti a pranzo la location è disponibile fino alle ore 18.00, mentre per i banchetti a cena la location è disponibile fino alle ore 1.00 . Oltre il limite di questi orari viene applicato un supplemento di euro 200 per ogni ora extra.

Possibilità di aperitivo a bordo piscina e taglio torta in area gazebo esterno soggetti a disponibilità e supplemento

A disposizione inclusi: Location in esclusiva, Tovagliato bianco e beige, Allestimenti Tavoli , Camerieri a disposizione, Parcheggio per gli ospiti.

Modalità di conferma e saldo: E' richiesta una cauzione da versare al momento della conferma dell'evento pari al 30% dell'importo totale. Tale importo non è rimborsabile poichè preclude la possibilità di riservare la location per altri eventi. Il saldo è previsto il giorno dell'evento.