

## Menù di mare



### Antipasti TRIS DI:

*Polpetta di gambero con maionese al bergamotto*

*Salmone marinato al sale con pepe rosa e lime*

*Roastbeef di tonno con yogurt all'erba cipollina e granella di pistacchio*

### Primi

**1 o 2 A SCELTA TRA:**

*Ravioli di cernia con pomodorini, olive e origano*

*Riso nero di Sibari "Magisa" ai frutti di mare (freddo)*

*Lasagna di pesce con bisque di crostacei*

### Secondi

**1 o 2 A SCELTA TRA:**

*Tentacolo di polpo arrostito con crema di patate e latte di cocco*

*Frittura di calamari e gamberi*

*Trancio di pesce spada con riduzione all'arancia e olive nere*

### Contorni

*Patate al forno (al piatto) - Insalata mista (centro tavola)*

### Bevande

*Acqua, caffè, coca cola, 1 vino ogni 4 persone*

# Menù bambini

## Antipasto

*Prosciutto cotto e mozzarella*

## Primo

*Pasta al pomodoro*

## Secondo

*Cotoletta e patatine*

## Bevande

*Acqua, Coca Cola*

## Tariffe menù di mare

*Tris antipasti + 2 primi + 2 secondi + contorni + bevande* € 55

*Tris antipasti + 2 primi + 1 secondo + contorno + bevande* € 45

*Tris antipasti + 1 primo + 1 secondo + contorno + bevande* € 40

*OPZIONALE: Spritz / analcolico con stuzzichini salati +5€ a persona*

**MENU' BAMBINI** € 25

**Comprende:**

- Menù (per i bambini dai 2 ai 10 anni)
- Accesso alle aree gioco e servizio tata incluso nei week end.
- EXTRA: Servizio tata giorni feriali + € 50.
- 

**Extra:**

- Torta € 25 /kg
- Cascata di cioccolato con spiedini di frutta 150 € (fino a 50 persone)
- Gran buffet dolci mignon fatti in casa 100 € (fino a 50 persone)
- Tagliata di frutta di stagione in bellavista 100 € (fino a 50 persone)
- Allestimento da concordare su preventivo
- Fontane artificiali scintillanti 4 pz 120 € / 2 pz 80 €
- Fotografo 250 € (con penna usb con foto digitali evento)
- DJ 300 €. SIAE esclusa
- Open bar 350 € in alternativa

# Modalità di prenotazione

Per confermare l'evento occorre versare un acconto pari al 30% del totale. Modalità di pagamento: contanti, carta di credito o bonifico bancario intestato a:

TATA E CO SRL

Iban IT74Y0503603201CC4930796743

Causale: "Acconto per cerimonia + data evento".

## Regolamento

**Le tariffe sono da intendersi per un numero di almeno 30 persone.**

**Sotto tale soglia è previsto un costo di affitto sala di € 200.**

- 1) La struttura non garantisce l'esclusività della sala salvo diversamente comunicato in fase di prenotazione. Idem per le due sale gioco dei bambini.
- 2) Il numero esatto dei partecipanti dovrà essere comunicato entro 5 gg prima dell'evento, tale numero farà fede al momento del saldo.
- 3) In caso di cancellazione penalità 100% senza rimborso dell'acconto versato.
- 4) Eventuali allergie e/o intolleranze vanno segnalate entro e non oltre la data di conferma del numero degli invitati (5gg prima dell'evento).
- 5) In caso di danni nei confronti di beni mobili o immobili verificatosi durante l'evento, derivati dagli ospiti del committente o da parte di fornitori esterni ingaggiati dal committente stesso, il committente è responsabile al risarcimento del valore del bene qualora la struttura ne richiedesse il rimborso.
- 6) Il cliente si farà carico di adempiere a tutti gli oneri e obblighi con la SIAE, qualora nei locali si diffonda musica dal vivo e manleva la struttura da qualsiasi responsabilità civile ed amministrativa, dovuta a trasgressioni della legge.
- 7) ORARI: per le ceremonie a pranzo, la sala dovrà obbligatoriamente essere liberata entro e non oltre le 17:00; per le ceremonie a cena, la sala dovrà essere liberata entro e non oltre le 01:00. In entrambi i casi, è prevista una penale di € 100 per ogni ora in più.

Roma,

**Firma del cliente**  
per accettazione e presa visione del regolamento