

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 cerimonie a pranzo, la sala dovrà obbligatoriamente essere liberata entro e non oltre le 17:00; per le cerimonie 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
