

RISTORANTE VEGANO AL BOTEL



		PREZZO PER PERSONA	NOTE
P1	Pacchetto Pic nic poke gluten free		
	Poke con verdure di stagione miste, riso basmati integrale e tofu spadellato nella salsa di tamari - condito con salsa all'italiana	25,00 €	Minimo 2 persone - comprensivo di posate e tovagliolini ecologici
Cubotto di Torta caprese senza glutine con cioccolato, mandorle e nocciole			
P2	Pacchetto Pic nic super		
	- Insalatina mista con aggiunta di semi oleosi misti e condita con salsa all'italiana (prodotti bio)	32,00 €	<i>(minimo 2 persone) - comprensivo di posate e tovagliolini ecologici</i>
	- Piadina arrotolata (wrap) con verdure miste grigliate e hummus di ceci e fagioli cannellini		<i>versione senza glutine : + 3 euro</i>
	(prodotti bio)		<i>Prenotazione obbligatoria - entro 24 ore prima</i>
- Fetta di crostata con marmellata di albicocche	<i>Consegna al mattino entro le ore 8.00 (possibilità di richiedere la consegna anticipata)</i>		
P3	Pacchetto pranzo + cena take away		
	Pacchetto pic nic poke gluten free + pacchetto pic nic super (anche in versione gluten free)	56,00 €	<i>(prenotabile anche per una sola persona)</i>
			<i>versione pic nic super in versione senza glutine : + 3 euro</i>
<i>Consegna al mattino entro le ore 8.00</i>			

P4 Pacchetto aperì-cena			
P4	Aperitivo assortito accompagnato a scelta tra		
	- bottiglia di prosecco naturale e biologico (15 euro a bottiglia)	15,00 €	a scelta
	- birra del Birrificio Poretti di Induno Olona (4 euro a bottiglia da 33cl)	4,00 €	a scelta
	- analcolico alla frutta (4 euro a persona)	4,00 €	a scelta
	<i>Prezzo aperì-cena con una decina di preparazioni per due persone, dolce al cucchiaino Prezzo comprensivo di consegna e mis en place</i>	65,00 €	<i>* Non comprende il servizio al tavolo. È escluso nel pacchetto la pulizia finale della tavola e stoviglie. Tutto ciò che verrà utilizzato dovrà essere riposto nella box che verrà ripresa il giorno successivo. Prenotazione: 2 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta. L'aperìcena può essere consegnato dalle ore 18.00 alle ore 21.00 e concordato 24 ore prima</i>
P5 Pacchetto brunch			
P5	3 piatti dolci e 3 piatti salati serviti con acqua aromatizzata, una bottiglia di prosecco naturale biologico / o a scelta birra del Birrificio Poretti - minimo due persone	50,00 €	<i>* Non comprende il servizio al tavolo. È escluso nel pacchetto la pulizia finale della tavola e stoviglie. Tutto ciò che verrà utilizzato dovrà essere riposto nella box che verrà ripresa il giorno successivo. Prenotazione: 2 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta</i>
	<i>Prezzo comprensivo di consegna e mis en Place - bevande escluse</i>	63,00 €	

P6	<i>Pacchetto cena gourmet con servizio</i>	
Cena gourmet di 3 portate studiata nei minimi particolari accompagnata da vini naturali e prodotti del territorio biologici	115,00 €	Servizio cena e 3 calici di vino a testa compresi. NOTA: indicare al momento della richiesta di prenotazione eventuali allergeni, allergie alimentari. Prenotazione: 3 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta



Green Food Lab
 di Elisa Lazzari
 Piazza Grande 11
 6826 Riva San Vitale
 775110684