

PROPOSTE

MENU E BUFFET

*la genuinità della materia prima ci sta a cuore..
lo chef Angelo Zenca ed il team sono lieti di proporvi:*

Ogni singolo menù è pensato con cura e competenza, per soddisfare i molteplici gusti garantendo un giusto equilibrio tra sapore, qualità e prezzo.
Utilizziamo prodotti freschi, di stagione e surgelati in alcuni casi.
le nostre proposte sono ideali per eventi aziendali, per una cena di lavoro, piccole e medie cerimonie.
si consiglia la richiesta di preventivo con largo anticipo dell'evento.
tutti i nostri menu includono nel prezzo le bevande calcolate??? 1 ogni... caffè ed amari??

PROPOSTE A BEFFET

APERICENA

Consigliato per un rinfresco Buffet
con tanti assaggi, frutta/verdure e dolci secchi.

OPEN BUFFET

Consigliato per un rinfresco composto di antipasti
e primi oppure antipasti e secondi, contorni.

OPEN BUFFET

Ideale per ogni occasione consigliato per un evento,
composto di carne e pesce dall'aperitivo,
ricchi antipasti, primi, secondi, contorni frutta e dolci.
(prevede il servizio esclusivo del personale di sala su richiesta)

Il battigia 46 oltre ai classici menù e buffet, offre una serie
di fuori menu di pesce seguendo le stagionalità e la continua ricerca delle materie prime di eccellenza.

PROPOSTE CENE O PRANZI SERVITI

MENU CLASSICO DI PESCE

Consigliato per una cena composta di antipasti e primi
oppure antipasti e secondi, contorni.

MENU CLASSICO DI PESCE

Ideale per ogni occasione consigliato per un evento, dall'aperitivo con ricchi
antipasti, primi, secondi, contorni frutta e dolci.

MENU DI CARNE

(ci riserviamo la disponibilità in base al periodo)

Consigliato per una cena composta di
antipasti misti, primi, secondi e contorni.

*Preventivi Dal lunedì alla domenica: dalle 9:00 alle 11:00 e dalle 15:00 alle
18.00 è possibile comunque contattare telefonicamente o via email.
E' preferibile un appuntamento al fine di migliorare il servizio*

