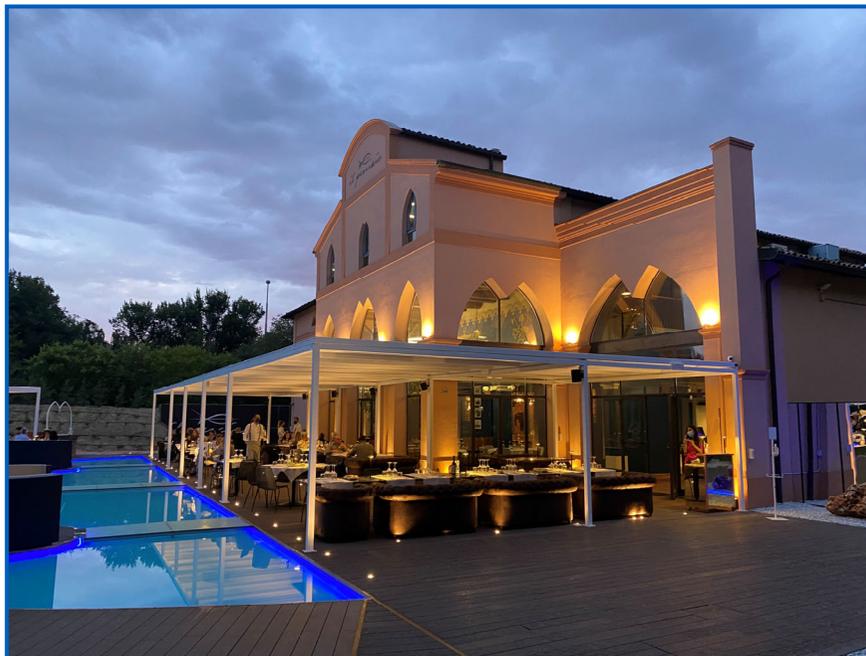


IL PESCIAIO MODENA VILLA FRETO

PROPOSTE EVENTI E CERIMONIE

Minimo 10 partecipanti



Proposte di menù riservate ad eventi aziendali e occasioni speciali (compleanno, 18imo, matrimoni, comunioni, cresime, baby shower, ecc.)

PROPOSTE EVENTI COLLETTIVI

MENÙ PESCE

DEGUSTAZIONE **50**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI A PERSONA

DEGUSTAZIONE **55**
1 ANTIPASTO + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **60**
2 ANTIPASTI + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **65**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI + 1 SECONDO A PERSONA

Per le portate potrai scegliere liberamente dal menù alla carta in corso di validità del Pesciaio; per alcuni piatti possono essere previste delle maggiorazioni che troverai elencate qui sotto. È possibile richiedere anche portate di mare non presenti nel menù corrente, purché accordate preventivamente dalla cucina.

Ogni menù include coperto, acqua minerale Surgiva (75 cl), 50cl di vino della casa a scelta fra Pignoletto (frizzante) o Verdicchio (fermo) oppure in alternativa 1 bottiglia di vino ogni due persone a scelta fra Lungarotti Chardonnay o Prosecco Belstar, inoltre comprende 1 dolce al cucchiaino a scelta, 1 caffè e bottigliette di nocino / limoncino conviviali a centro tavola a fine pasto.

Trancio di Pescato + 3 €

Gran Grigliata Mista del Pesciaio + 5 €

Catalana di Astice e Gamberoni + 24 €

PROPOSTE EVENTI COLLETTIVI

MENÙ TERRA

DEGUSTAZIONE **45**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI A PERSONA

DEGUSTAZIONE **50**
1 ANTIPASTO + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **55**
2 ANTIPASTI + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **60**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI + 1 SECONDO A PERSONA

Per le portate potrai scegliere fra i piatti del menù alla carta e inoltre fra i piatti elencati qui sotto. E' possibile richiedere anche portate di terra non presenti nel menù corrente, purché accordate preventivamente dalla cucina.

Ogni menù include coperto, acqua minerale Surgiva (75 cl), 1 bottiglia di vino ogni due persone a scelta fra Sangiovese Lungarotti o Lambrusco Casali, inoltre comprende 1 dolce al cucchiaio a scelta, 1 caffè e bottigliette di nocino / limoncino conviviali a centro tavola a fine pasto.

ALTRI PIATTI DISPONIBILI

Antipasti: fiori di zucca fritti, gnocco fritto con Parma 24 mesi.

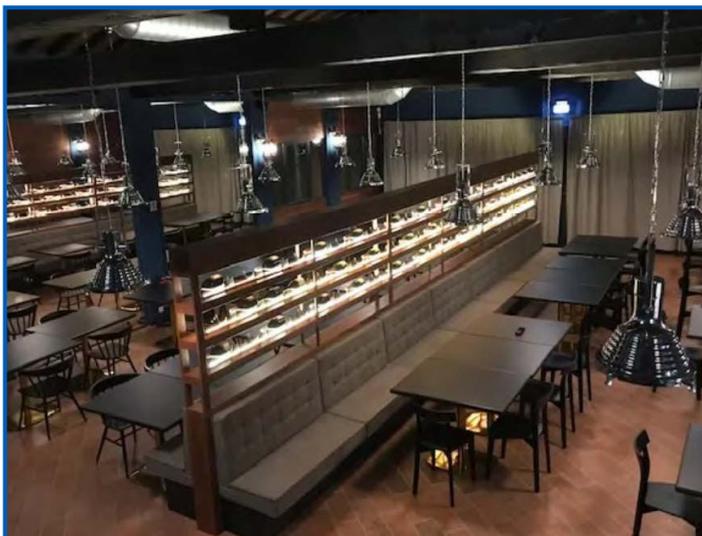
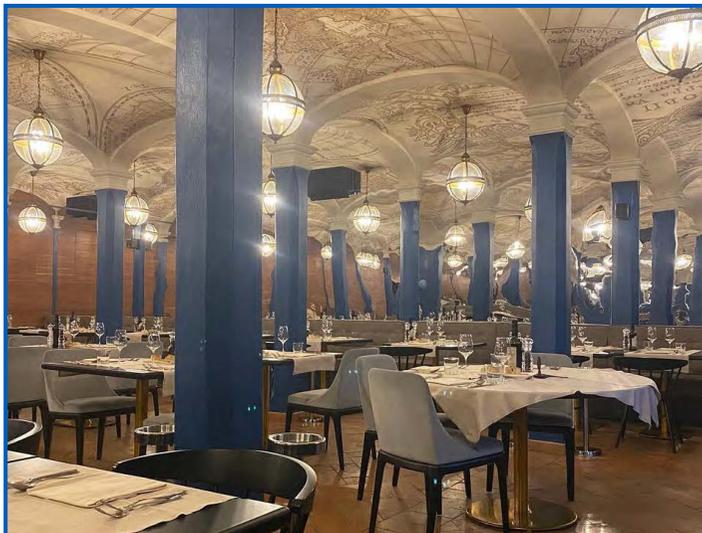
Primi: tortellini in brodo di cappone o alla panna.

Secondi: guancialino di maiale brasato al barolo con pure, cotechino con pure e fagioloni.

ESTERNI



INTERNI





Condizioni aggiuntive: sarà necessario definire il menù almeno 3 giorni prima della data fissata per l'evento. In caso di variazione in diminuzione di oltre il 10% dei partecipanti senza preavviso di almeno 24 ore sarà addebitato il 50% del costo della cena per i partecipanti mancanti. I prezzi elencati si intendono per eventi dal lunedì al venerdì. Per eventi organizzati nel weekend, o per eventi particolarmente lunghi o impegnativi (es. matrimoni numerosi, riservazione dell'intero locale, ecc.) verranno applicate delle maggiorazioni da definire con il locale.



Il Pesciaio Modena

B.T. Srl - Strada Barchetta 280 - Villa Freto - 41123 Modena (MO)

☎ 059 867 8320 - 🌐 www.ilpesciaio.it - ✉ info@ilpesciaio.it