

A L'OFFICINA PUOI...

NATALE 2025

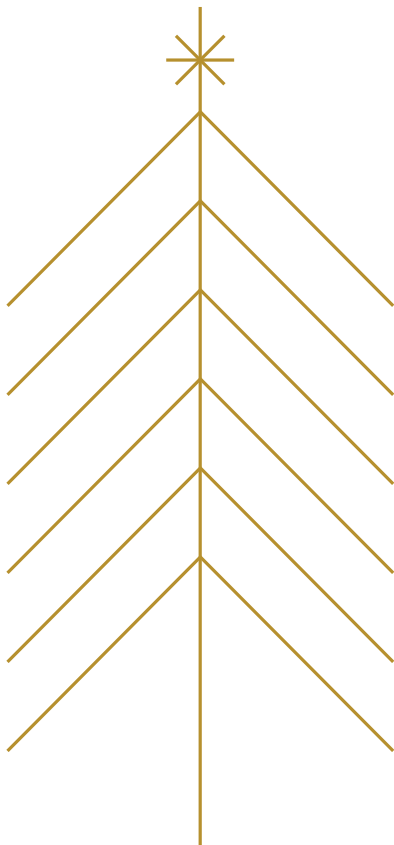


L'OFFICINA

A NATALE PUOI
FARE QUELLO CHE NON PUOI FARE MAI:
RIPRENDERE A GIOCARE,
RIPRENDERE A SOGNARE,
RIPRENDERE QUEL TEMPO
CHE RINCORREVI TANTO.

A L'OFFICINA PUOI VIVERE LA MAGIA DEL NATALE TRA LUCI,
SAPORI E SORRISI.

CON LE NOSTRE PROPOSTE, DICEMBRE DIVENTA
UN'ESPERIENZA DA RICORDARE, PER REGALARTI
MOMENTI UNICI DA CONDIVIDERE CON CHI VUOI.



DOVE OGNI
DESIDERIO
TROVA
LA SUA
ATMOSFERA

L'OFFICINA

SAPORI E PROFUMI

RAVIOLONE RIPIENO DI CAPPESANTE
E GAMBERI DEL NORD CON CREMA AL BURRO,
LIMONE E CRUMBLE SALATO ALLA LIQUIRIZIA

FILETTO DI OMBRINA BOCCADORO
CON MAGGIORANA E LIMONE, CREMA DI ZUCCA
E RIDUZIONE AL MELOGRANO

MOUSSE AL PANETTONE CON CREMA INGLESE
AL CEDRO E CRUMBLE DI FRUTTA SECCA

CAFFÈ

→ Euro 50 p.p.

DALLA

CANTINA

FERRUCCIO SGUBIN,
COLLIO FRIULIANO DOC

OLIVINI,
IL GUARDIANO BENACO BRESCIANO IGT

ACQUA MINERALE
NATURALE E GASATA

ANTIPASTO EXTRA

PESCE SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO
CON CITRONETTE AL PEPE ROSA,
CREMOSO DI PHILADELPHIA E RAPA ROSSA

→ Euro 10 p.p.

VINI PREMIUM EXTRA

LE CORNE,
FORTE TERRA CHARDONNAY IGP

LE CORNE,
VENTO FERMO MERLOT

→ Euro 5 p.p.

PICCOLA PASTICCERIA EXTRA

PANETTONE O PANDORO ARTIGIANALE

→ Euro 3 p.p.



WELCOME COCKTAIL EXTRA

MINI QUICHE VEGETARIANE

MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO
E CAVIALE DI TROTA

TARTARE DI MANZETTA PRUSSIANA
CON Salsa FRANCESE

→ Euro 12 p.p.

BUVETTE

CANTINA BELLENDIA,
ALBIS PRIMA CUVÉE

ACQUA MINERALE
NATURALE E FRIZZANTE

L'OFFICINA

ORME E FIOCCHI

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO
ALLA ROBIOLA OROBICA CON FONDO DI BRASATO
AL VALCALEPIO ROSSO

CAPPELLO DEL PRETE IN SOUS-VIDE ALLE SPEZIE
NATALIZIE CON PURE' DI PATATE E CASTAGNE

PARFAIT ALLO ZABAIONE SU BISCOTTO
CROCCANTE AL CIOCCOLATO FONDENTE
E CREMA AL MANDARINO DI CIACULLI

CAFFÈ

→ Euro 50 p.p.

DALLA

CANTINA

FERRUCCIO SGUBIN,
COLLIO FRIULIANO DOC

OLIVINI,
IL GUARDIANO BENACO BRESCIANO IGT

ACQUA MINERALE
NATURALE E GASATA



ANTIPASTO EXTRA

UOVO "LE SELVAGGE" POCHÈ
CON CREMA DI TOPINAMBUR E FONDUTA
DI TALEGGIO TARTUFATA

→ Euro 8 p.p.

VINI PREMIUM EXTRA

LE CORNE,
FORTE TERRA CHARDONNAY IGP

LE CORNE,
VENTO FERMO MERLOT

→ Euro 5 p.p.

PICCOLA PASTICCERIA EXTRA

PANETTONE O PANDORO ARTIGIANALE

→ Euro 3 p.p.

WELCOME COCKTAIL EXTRA

MINI QUICHE VEGETARIANE

MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO
E CAVIALE DI TROTA

TARTARE DI MANZETTA PRUSSIANA
CON Salsa FRANCESE

→ Euro 12 p.p.

BUVETTE

CANTINA BELLENDIA,
ALBIS PRIMA CUVÉE

ACQUA MINERALE
NATURALE E FRIZZANTE

L'OFFICINA

LUCI E LUCINE

COCKTAIL STANDING BUFFET

CONO SALATO AL SALMONE AFFUMICATO
E ROBIOLA OROBICA

TARTARE DI FASSONA CON SALSA ALLA SENAPE
DI DIJON SU FROLLA SALATA

HUMMUS DI CECI NERI, POMODORO CONFIT
E SESAMO TOSTATO

PACCHERO CROCCANTE CON CREMA DI CACIO
E PEPE CON TONNO AFFUMICATO

BLINIS CON MASCARPONE, ZOLA
E TAPENADE DI OLIVE

PRIMO PIATTO

RISOTTO CARNAROLI AL FORMAI DE MUT
CON GEL DI PEPERONE E NOCCIOLE TOSTATE

DESSERT

PANETTONE E PANDORO ARTIGIANALE
CON CREMA INGLESE ALLO ZABAIONE

→ Euro 35 p.p.



BUVETTE

CANTINA BELLENDIA,
ALBIS PRIMA CUVÉE

ACQUA MINERALE
NATURALE E FRIZZANTE

ANTIPASTO EXTRA

POLENTA DI STORO CON FONDUTA
DI STRACHITUNT

→ Euro 5 p.p.

L'OFFICINA

1) Policy di pagamento e di cancellazione

Policy di pagamento

Il servizio si considera confermato al ricevimento della presente offerta sottoscritta dal cliente per accettazione in tutte le sue parti.

Minimo garantito

Minimo garantito definitivo: da comunicare prima dell'evento

Pagamento con bonifico bancario presso unicredit filiale di seriate

IBAN: IT 06 X 02008 53510 000105371027 nelle seguenti modalità:

- 50% Di acconto alla conferma
- 50% A saldo 5 giorni prima dell'evento – comprensivo di costi extra, quali extra-time od altro.

Ogni contestazione in merito ai servizi dovrà pervenire a ristorante l'officina a mezzo mail

a **info@ristorantelofficina.it** entro 24 ore dal termine dell'evento, decorso tale termine

tutti i servizi si considereranno di completa soddisfazione del cliente.

Policy di cancellazione

- Per cancellazione fino a 5 giorni anteriori alla data fissata per l'evento
→ Penale del 50%
- Per cancellazioni nei 5 giorni anteriori all'evento
→ Penale del 100%

Qualsiasi ulteriore spesa sostenuta per l'organizzazione dell'evento dovrà essere rimborsata a Ristorante L'Officina dal cliente oltre alla penale del 100%.

2) Responsabilità, danni e manleva

Il cliente si assume la responsabilità per tutti i danni eventualmente arrecati ai locali in cui si svolgerà l'evento nonché a tutti i beni in esso contenuti e alle persone che si trovino a passarvi e a cose loro, e a tutti i costi e i danni in caso di attivazione dell'impianto antincendio causata da fumi prodotti durante l'evento.

3) Eventi di forza maggiore

Nel caso si verifichi un cidi evento di forza maggiore ovvero un evento che impedisca la normale esecuzione dell'evento programmato dalle parti, il cliente avrà diritto a ricevere un voucher per riprogrammare l'evento in altra data, da concordare tra le parti. Nel caso il cliente decida di non avvalersi della possibilità di ricevere il voucher per cui di non riprogrammare l'evento e di cancellare definitivamente l'evento, ristorante l'officina avrà la facoltà di trattenere la caparra ricevuta dal cliente.

DATA

FIRMA PER ACCETTAZIONE



CONTATTI

RISTORANTE L'OFFICINA

Via Padergnone, 52
Grassobbio (BG)
+39 035 587091
+39 335 8090570
info@ristorantelofficina.it

ristorantelofficina.it