

Menù Serenity € 60,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, Forma di Grana, zeppole alle alghette, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce, Flut Agrumato alcolico ed analcolico

Antipasti

Carne salada con spuma di Castelmagno e mandorle dolci
Girello di vitello in salsa tonnata e fiore di capperò
Torretta di parmigiana con coulis di pachino dolce

Primi

Carnaroli con zucchine, speck croccante e zafferano
Quadrotti piemontesi al sugo d'arrosto

Secondo

Brasato di vitello all'Arneis
Patate al forno

Torta Nuziale

Caffè - Amaro

Vini della Cantina Ferrero, Acqua, Spumanti Brut e Dolce



Menù Armony € 70,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, zeppole alle alghette, forma di Grana, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce.

Flut Agrumato Alcolico ed Analcolico,

Antipasti

Battuta di Fassona con petali di grana e sedano bianco
Lonzino con misticanza di verdure fresche in emulsione
Flan di verdura su letto di fonduta d'alpeggio

Primi

Carnaroli mantecato allo Champagne e funghi Porcini
Garganelli al ragù di salsiccia di Brà ed asparagi verdi

Cremolata al limone

Secondo

Guancia brasata con ristretto di vino rosso
Patate al rosmarino

Buffet di frutta intagliata

Torta Nuziale

Caffè - Amaro

Vini della Cantina Ferrero, Acqua, Bibite Spumante Brut e Dolce

Menù Deluxe € 80,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, forma di Grana, zeppole alle alghette, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce...

Flut Agrumato Alcolico ed Analcolico

Antipasti

Albese di vitello con grana, sedano e noci
Delizia di polpo con patate ed olive taggiasche

Primi

Carnaroli con vellutata di zucchine burrata e gamberi
Plin piemontesi alla vecchia maniera

Secondo

Stracotto di vitello alle nocciole
patate al forno

Filetto di Branzino al cartoccio al profumo mediterraneo
Insalatina mista

Torta Nuziale

Caffè - Amaro

Vini della Cantina Ferrero, Acqua, Bibite Spumante Brut e Dolce



Parco panoramico per Cerimonie Simboliche

*Sala riservata pranzo oppure cena sopra le 50 persone
Possibilità di fermare la sala tutto il giorno con
sovraprezzo*



Menù Gold € 100,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, Forma di Grana, zeppole alle alghette, canapè, chiacchiere, praline di tomino, bruschette, semolino dolce, Finger food, Cocktail di gamberi, Alici al verde Flut Agrumato alcolico ed analcolico

Antipasti

Tartare di fassone con misticanza di verdure
Strudel vegetariano ai semi di papavero
Spada fumè con carpaccio d'Ananas e bacche rosa

Primi

Carnaroli mantecato al salmone rosa ed erbette
Ravioli di Bufala con datterino dolce e salsa al basilico

Secondo

Brasato di vitello all'Arneis
Patate Duchessa
Insalatina mista

Torta Nuziale
Caffè - Amaro

Vini della Cantina Ferrero, Acqua, Bibite
Spumante Brut e Dolce

INCLUSO: Copriesedia, DJ per intrattenimento, Menù stampato, Confettata, Candy bar, Buffet di frutta, Aperitivo fumè, Angolo cubano, Arco d'ingresso.



CHI SIAMO

Adagiata nella verde collina di Rivoli, La Sorgente è una location per matrimoni elegante e raffinata, dove poter celebrare il grande giorno all'insegna del romanticismo. La struttura gode di una vista mozzafiato resa tale dall'ampia terrazza, che potrà essere allestita con dettagli e decorazioni in grado di sorprendere tutti i vostri ospiti. La sala interna, può essere personalizzata nei minimi dettagli con allestimenti da cerimonia in base alle proprie esigenze, lasciando spazio ad un ricevimento indimenticabile.



Info e prenotazioni:
BARBARA 393/9501888

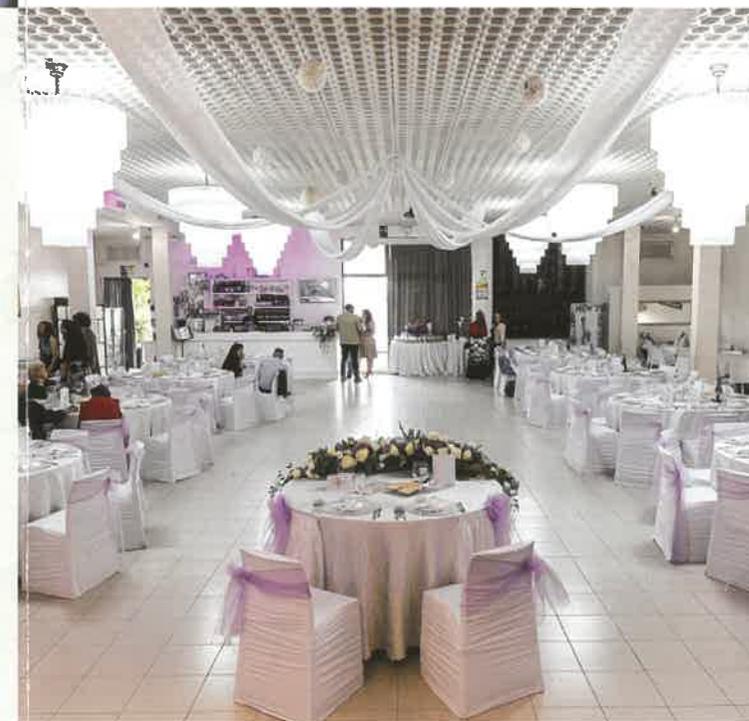
e-mail: la.sorgente@alice.it
www.ristorantelasorgente.it

Risto-Event

LA SORGENTE



LA FESTA SU MISURA PER
OGNI OCCASIONE



C.SO SUSA 314/35 RIVOLI (TO)
Facebook: ristorante la sorgente

