



Le cene aziendali

Villa Porro Pirelli

Via Tabacchi, 20, 21056 Induno Olona VA

Le sale di Villa Porro Pirelli



Sala Bistrò



Le sale di Villa Porro Pirelli



Sala Musica



Aperitivi



Calice di Benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi

Aperitivo all'italiana

Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, Aperol, Bitter campari, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi, selezione di stuzzichini caldi

Standing Buffet



Aperitivo Standard

Insalata d'orzo perlato con cozze e lime

Tartara di salmone pompelmo e quinoa soffiato

Bresaola della Valtellina rucola e grana

Selezione di formaggi caprini e pecorini a latte crudo

½ forma di grana e gherigli di noci

Spiedini caprese, Pizzette Margherita del Bistrò

Focaccia fatta in casa ai pomodorini

Bruschette (2 tipi), Sandwich misti (3 tipi)

Arancini, Olive ascolana, Mozzarelline panate

Verdure pastellate

Focaccia all'olio d'oliva farcita. (2 modi)

Sfogliatine miste, Trancetto di quiche

Cous Cous alle Verdure

Standing Buffet



Aperitivo Deluxe

Buffet di Norcinerie e formaggi caprini e pecorino di qualità

Insalatina di polpo, valeriana e limone

Salmerino marinato con insalatina di patate e yogurt

Cocktail di gamberetti in salsa rosa- Insalata di mare

Vitello tonnato - Prosciutto al taglio

Bresaola della Valtellina rucola e grana

Formaggi di qualità

Spiedini caprese, Pizzette Margherita del Bistrò.

Focaccia fatta in casa ai pomodorini

Bruschette (2 tipi) , Arancini, Olive ascolana

Mozzarelline panate, Verdure pastellate

Insalatina di cereali e verdure di stagione,

Focaccia all'olio d'oliva farcita. (2 modi), Sfogliatine miste

Pranzi e cene a buffet



Buffet con tavoli d'appoggio

Buffet di Norcinerie e formaggi caprini e pecorino di qualità

Insalatina di polipo, valeriana e limone

Salmerino marinato con insalatina di patate e yogurt

Cocktail di gamberetti in salsa rosa- Insalata di mare

Vitello tonnato - Prosciutto al taglio

Bresaola della Valtellina rucola e grana

Un primo e un secondo piatto a scelta

Spiedini caprese, Pizzette Margherita del Bistrò

Focaccia fatta in casa ai pomodorini

Bruschette (2 tipi) , Arancini, Olive ascolana

Mozzarelline panate, Verdure pastellate, insalate miste

Insalatina di cereali e verdure di stagione,

Focaccia all'olio d'oliva farcita. (2 modi), Sfogliatine miste

Antipasti



Componete il vostro menu da 2 o 3 portate. Scegliendo tra le seguenti proposte del nostro Chef.

I menu includono caffè, Vini Doc al tavolo, Minerali.

Antipasti

Carpaccio di manzo marinato, in salatina rustica e acidolcezza di yogurt

Oppure

Torretta di verza croccante, caprino al pepe rosa e porcini

Oppure

Soffice tiepido allo stracchino, misticanza di erbe e foglie, crostone di pane

Oppure

Trota salmonata marinata agli agrumi, affumicata al fieno con salsa BBQ e Maccagno

Oppure

Insalata tiepida di polpo, filetti di pomodoro secco, patate all'olio e olive taggiasche

Oppure

Selezione di salumi ossolani e formaggi di qualità, pan brioche e verdure acidule

Primi piatti



Componete il vostro menu da 2 o 3 portate. Scegliendo tra le seguenti proposte del nostro Chef.

I menu includono caffè, Vini Doc al tavolo, Minerali.

Primi

Risotto con verza e speck croccante

Oppure

Risotto con funghi porcini e salsiccia nostrana

Oppure

Pasta mista di Gragnano, broccoli, cozze e pecorino romano

Oppure

Bottoni di pasta fresca all'uovo, ricotta di pecora e tartufo nero

Oppure

Calamarata trafilata al bronzo con ragù di seppioline dell'Adriatico

Oppure

Risotto con zucca e formaggio 'Pennerone' dei monaci Benedettini

Secondi Piatti



Componete il vostro menu da 2 o 3 portate. Scegliendo tra le seguenti proposte del nostro Chef.

I menu includono caffè, Vini Doc al tavolo, Minerali.

Secondi

Guancia brasata, cremoso di patate e verdure di stagione

Oppure

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, purea di zucca e cime di rapa

Oppure

Girello di vitello da latte, mirepoix di verdure e purè di sedano rapa

Oppure

Filetto di branzino alla griglia, patate schiacciate al timo e olive taggiasche

Oppure

Trancio di ombrina al forno, papate al timo e capperi di Pantelleria

Oppure

Darna di baccalà cotta pochè, polenta Bianca al limone e rapa rossa

Dolci



Componete il vostro menu da 2 o 3 portate. Scegliendo tra le seguenti proposte del nostro Chef.

I menu includono caffè, Vini Doc al tavolo, Minerali.

Dessert

Mousse al mascarpone, biscotto al caffè e marsala

Oppure

Tortino caldo al cioccolato con sorbetto al lampone

Oppure

Pan...candito con sorbetto al mandarino

Oppure

Tiramisù classico

Oppure

I nostri sorbetti fatti in casa

Oppure

Tortino di mele con salsa di vaniglia

Open Bar



Un'ora open bar con:

Bitter campari, Aperol, Martini rosso e bianco, Whisky scozzesi, Irlandesi, Brandy italiani, Cognac, Di Saronno, Sambuca, Limoncello, Grand Marnier, Bailey's, Birre nazionale ed estere, Soft drinks, Prosecco, Succhi di frutta.

Cocktails

Calice di Benvenuto	€ 9,00
Aperitivo all'Italiana	€ 12,00
Aperitivo 'standard	€ 19,00
Aperitivo 'De Luxe	€ 23,00
Un'ora open Bar (fino a 50 ospiti, 2 drink pp.)	€ 300,00

Colazioni di lavoro e cene informali

Due portate più dolce	€ 29,00
Tre portate più dolce	€ 39,00
Quattro portate più dolce	€ 49,00

Pranzi e cene a buffet

Standing Buffet	€ 25,00
-----------------	---------

NB: tutti i servizi comprendono: Iva, servizio, allestimento e affitto spazi, Vini Doc, Minerali
Non sono compresi digestivi e tutto quanto non specificato