

THE OTHER STORY

sherbet

ogni evento inizia con un racconto...

Il Tuo

Menu Carlotta



Ph. Matteo Villa

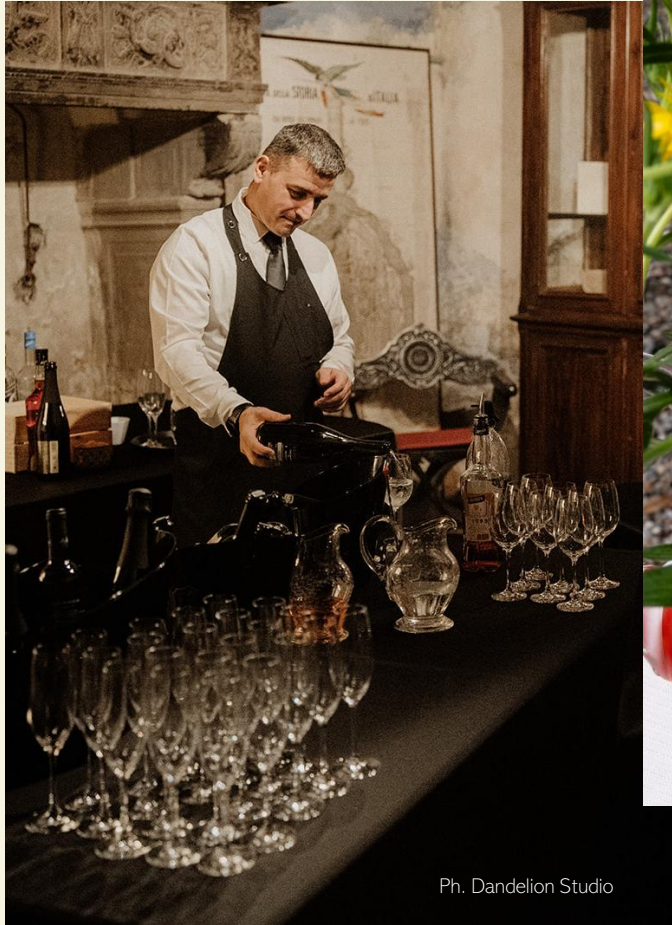
Chi siamo

Il cibo è il nostro modo di ascoltare

Sherbet Banqueting nasce dal ristorante Sherbet come naturale estensione della nostra cucina. Portiamo la stessa cura, l'attenzione ai dettagli e la sensibilità per la materia prima, fuori dal ristorante, per creare esperienze che sappiano emozionare.

Ogni evento è un piccolo mondo: fatto di sapori autentici, gesti veri e bellezza condivisa.

Sherbet Banqueting | The Other Story



Ph. Dandelion Studio



BUVETTE

Spumante Serafina Brut - Poderi San Pietro
Aperol Spritz o in alternativa Campari Spritz
Hugo cocktail analcolico
Mela brulé (invernale) o acqua aromatizzata
Acqua minerale naturale e frizzante



Sherbet Banqueting | The Other Story

GRAN BUFFET

IL SALUMIERE

Mortadella IGP con pistacchio

Prosciutto di Parma IGP

Salame filzetta nostrana

Arrosto di prosciutto cotto di Sauris DOP

accompagnati dalla nostra giardiniera



GRAN BUFFET

IL CASARO

Parmigiano reggiano DOP

Salva cremasco DOP

Gorgonzola DOP

(Opzione estiva: mozzarelle)

Con miele e i creativi chutney di Giada



I FINGER

8 SCELTI FRA LE
NOSTRE PROPOSTE
CALDI, FREDDI,
VEGETARIANI

Caldi

Quiche Lorraine

Nuggets di pollo con crema all'orientale

Quadratini di toast

Mini burger di pesce o hamburger

Polpettine di gamberi salsa yogurt e senape



Caldi veggy

Quiche vegetariana

Flan

Mini burger vegetariani

Crocchette di patate e provola

Crocchette di verdure

Vellutata

I FINGER

Freddi

Baci salati

Faraona sfilacciata su canapé di polenta

Focaccia...come una Caesar salad

Conetto di brisée mortadella ricotta e pistacchio

Pan brioche e tonno di faraona

Mini pancake di verdure ceci con terrine e
chutney

Toast farcitura salsa di pesce e maionese



Freddi Veggy

Pinzimonio di verdure croccanti con hummus

Pappa al pomodoro

Focaccia zucchine e robiola alle erbe

Insalatina di stagione

Bruschette «fai da te»

Cestino brisée caprino pomodoro e basilico

Cestino brisée caprino e zucchine marinate

IL FRITTO MILANESE

OPZIONALE

MONDEGHILI

TRIPPA FRITTA

SCARPAZZITT

MAIONESE ALLO
ZAFFERANO



I NOSTRI LIEVITATI

SOLO LE MIGLIORI FARINE
ED IL LIEVITO MADRE DEL
MULINO DI MERANO...
ANCHE PER LE PASTE





ANGOLO BERKEL

OPZIONALE

Prosciutto crudo di Sauris IGP

Speck di Sauris

Selezione di pani e grissini artigianali
in abbinamento



I PRIMI

1 PRIMO PIATTO SCELTO FRA RISOTTI E PASTA



Sherbet Banqueting | The Other Story

I RISOTTI

RISO CARNAROLI AZ. AGR. CAMISANI

Risotto alla zucca Hokkaido mostarda e nocciole ✓



Risotto rapa rossa e fonduta di pecorino affinato da Fosse Brandinelli ✓

Risotto alla Fontina d'alpeggio IGP pere candite e timo



Risotto crema di piselli robiola e limone ✓



Risotto ragù di mare con crumble di pane

Risotto carciofi fave e formaggio Pecorino ✓



Risotto fichi caramellati e speck Alto Adige croccante

Risotto come una parmigiana di melanzane ✓



Risotto crema di peperoni zafferano e caprino ✓



LE PASTE

FATTE A MANO DALLA NOSTRA CUOCA

Gnocchetti cacio e pepe alla crema di zafferano 🌱

Panciotti cuore verde su salsa di pomodoro e spolverata di ricotta salata 🌱

Ravioli alla partenopea con pomodorini confit 🌱

Lasagna crescita e salsiccia

Fusilloni al ragù di faraona

Quadrotti di pasta alla barbabietola ripieni di ricotta e mortadella al pesto di pistacchio



I SECONDI

1 SECONDO PIATTO SCELTO FRA I CLASSICI E I VEGETARIANI

Brasato al vino rosso su morbido di polenta

Rollé di maiale cotto a bassa temperatura con crema di patate e cavolo nero

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura su puré con crema di mele caramellate e chips

Roast beef verdure croccanti e salsa alla senape

Filetto di orata crema di pomodori crumble di taralli ai ceci olive nere e capperi (*)

Polpo con hummus e cavolo marinato (*)



Vegetariani

Cavolo che gusto! Cavolfiore sauté sulla sua crema aromatizzata alla curcuma e salsa di anacardi

Millefoglie d'orto salsa pomodoro e crumble di taralli di ceci, olive nere e capperi

Involtino di verza ripieno vegetale su crema di patate

(*) con maggiorazione di Euro 5,00 a persona



TORTA NUZIALE

NAKED

CROSTATA ALLA FRUTTA

*Accompagnata dal
Moscato Primi Fiori Cantina Monterucco*



Caffè e digestivi serviti a passaggio

IL BUFFET DEI DOLCI

OPZIONALE

5 SCELTI FRA LE NOSTRE PROPOSTE

Bigné: cioccolato bianco e pistacchio o panna e lamponi o cioccolato fondente

Finger panna cotta: al caramello o al cioccolato o ai frutti di bosco

Stecco d'anguria

Biscotteria secca

Mignon mousse al cioccolato

Finger torta tiramisù

Mini Pavlova cioccolato bianco e fragole

Tramezzini dolci: al cioccolato fondente o al cioccolato bianco e frutta di stagione



I VINI

2 SCELTI FRA LE
NOSTRE PROPOSTE

ROSSO

Valdadige DOP Rosso
Brume di Monte - Trentino Alto Adige

Rosso della Torre
Merlot Collina del Milanese IGT
Poderi san Pietro - Lombardia



BIANCO

Valdadige DOP Bianco
Brume di Monte - Trentino Alto Adige

Bianco della Torre
Pinot grigio Collina del Milanese IGT
Poderi san Pietro - Lombardia

ROSATO

Bardolino Chiaretto DOC
Az.agricola Cavallina - Veneto

MENU BIMBI (FINO AI 12 ANNI)

OPZIONALE

Aperitivo di benvenuto come
per gli adulti

Pasta al pomodoro

Pepite di carne con patate
sauté

Torta nuziale



Rendi unico il tuo evento



DATE UN TOCCO
ESCLUSIVO AL
VOSTRO EVENTO
CON GLI
STRAORDINARI
SERVIZI OPZIONALI
A VOSTRA
DISPOSIZIONE

Welcome drink

Torta nuziale personalizzata

Sorbetto artigianale Sherbet
a passaggio

Angolo gelati

Angolo birra artigianale
locale

Lo «spuntino»: pizza in tranci
a passaggio

Sigari&Rum

Ospiti solo per il taglio torta
(torta, vino e caffè)

Angolo gin tonic

Open bar



MISE EN PLACE “CLASSIC”

(INCLUSA NEL PREZZO)



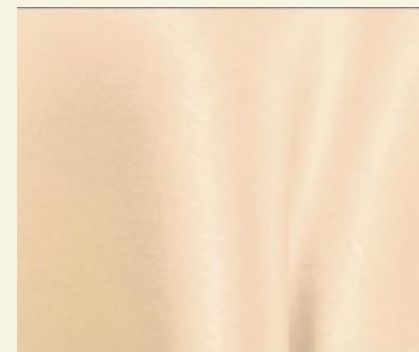
Linea Bicchieri Schott **Zwiesel** - mod. **Metropolitan**



V.A. 1824 - mod. Spirit



Linea Posateria Salvinelli - mod. Milano Acciaio



SEDIE CHIAVARI CON CUSCINO O PARIGINA O CROSS

TOVAGLIATO IN COTONE FIANDRATO BIANCO/BEIGE LISCIO o EFFETTO LINO BEIGE O BIANCO

TAVOLI CON GAMBE PIEGHEVOLI RETTANGOLARI O ROTONDI

MISE EN PLACE “CLASSIC” SOTTOPIATTO E PIATTO PANE

(+ EURO 8,00 I.I. A PERSONA)





20's Queen



Linea Posateria f
Oro

MISE EN PLACE “LINEA ORO”

(+ EURO 13,00 I.I. A
PERSONA COMPRESO DI
SOTTOPIATTO)

- SEDIE CHIAVARI CON CUSCINO O PARIGINA O CROSS
- TOVAGLIATO IN COTONE FIANDRATO BIANCO/BEIGE LISCIO O EFFETTO LINO BIANCO E BEIGE
- TAVOLI CON GAMBE PIEGHEVOLI RETTANGOLARI O ROTONDI



Linea Bicchieri mod. Belle Epoque





MISE EN PLACE “LINEA PLATINO”

(+ EURO 13,00 I.I. A
PERSONA COMPRESO DI
SOTTOPIATTO)

- SEDIE CHIAVARI CON CUSCINO O PARIGINA O CROSS
- TOVAGLIATO IN COTONE
FIANDRATO BIANCO/BEIGE LISCIO
O EFFETTO LINO BIANCO E BEIGE
- TAVOLI CON GAMBE PIEGHEVOLI
RETTANGOLARI O ROTONDI



Linea Posateria Broggi 1818 Royal
argento



Linea Bicchieri mod. Belle Epoque





PREZZI E CONDIZIONI 2027

Menu Carlotta Euro 150,00 a persona i.i.

La durata complessiva del servizio è valutata in 6 ore a partire dall'arrivo degli ospiti per l'aperitivo (2h per aperitivo, 2h per pranzo/cena, 1h per dessert e 1h per caffè e dopo pranzo/cena).

Qualora il servizio si protraesse oltre il tempo indicato verrà addebitata la maggiorazione oraria di Euro 350,00 i.i. per ogni ora o porzione di ora aggiuntiva.

Il prezzo comprende:

Pianificazione, coordinamento giornata e fornitori
Per tutta la durata del servizio è garantita la presenza
di un referente Sherbet, camerieri e
personale di cucina in numero adeguato

Buvette

Gran Buffet

1 Primo e 1 Secondo placée

Vini per il placée

Torta nuziale ad 1 piano e Moscato I Primi Fiori

Caffè e digestivi a passaggio

Allestimento area aperitivo 50% di sedute (massimo 50 sedute)

Mise en place opzione «Classic»

Smontaggio sale/esterni aperitivo

Con quotazione a parte:

Personale extra spostamento allestimenti da quotare

PREZZI E CONDIZIONI 2027

SERVIZI OPZIONALI (i prezzi si intendono i.i.)

Welcome drink (prima della cerimonia): Euro 9,00 p.p.

Menu bimbi e staff: Euro 45,00 p.p.

Angolo Berkel: 2 ore di servizio Euro 950,00

Angolo fritto milanese: Euro 5,00 p.p.

Angolo fritti: 2 ore di servizio con 2 persone Euro 20,00 p.p. (minimo 100 pax)

Angolo patatine fritte 1 ora di servizio con 2 persone Euro 9,50 p.p. (minimo 100 pax)

Buffet dolci: – Euro 10,00 p.p.

Torta nuziale personalizzata: quotazione a richiesta

Sorbetto artigianale Sherbet 1 gusto: Euro 5,00 p.p.

Angolo gelato Sherbet (2 gusti): Euro 10,00 p.p.

Tiramisù XXL: Euro 8,00 p.p.

Angolo gin&tonic: Euro 600,00

Open bar: Minimo 30 pax – 3 ore di servizio

FORMULA S fino a 50 pax Euro 23,00 p.p.

FORMULA M fino a 70 pax Euro 21,50 p.p.

FORMULA L fino a 100 pax Euro 20,00 p.p.

FORMULA XL fino a 150 pax Euro 18,50 p.p.

Angolo birra artigianale locale: Euro 370,00 (1 fusto da 24 lt)

Lo “spuntino” pizza in tranci a passaggio: Euro 10,00 p.p.

Sigari&Rum: quotazione a richiesta

Ospiti solo per taglio torta (torta, vino, caffè): Euro 20,00 p.p.

Lab. per bimbi e relativo materiale (2,50h.): Euro 200,00 (10 bimbi)
+ Euro 15,00 per ogni bimbo agg.

Sherbet Banqueting | The Other Story



PROVA MENU



La prova di assaggio è un momento a voi dedicato durante il quale potrete assaggiare una selezione fra formaggi e salumi, 6 finger a vostra scelta, 2 alternative di primi e secondi piatti oltre ai dolci ed ai vini.

Per gli ospiti che confermeranno l'evento con Sherbet sarà inclusa nella quotazione (conferma precedente oppure al tasting).

Per chi confermasse successivamente alla degustazione, la tariffa pagata verrà detratta dal conteggio finale risultando così altresì inclusa (tariffa degustazione Euro 90,00 i.i. per persona).

La degustazione, inclusa nella proposta, è prevista per la coppia di sposi, eventuali persone aggiuntive saranno benvenute, il prezzo a loro riservato è di Euro 90,00 i.i. per persona.

Eventuali degustazioni successive alla prima inclusa, per variazioni di menù ad esempio, saranno da conteggiarsi ad Euro 80,00 i.i. per persona.



TERMINI DI PAGAMENTO E POLITICA DI CANCELLAZIONE

L'evento si considera confermato al versamento della caparra, pari al 30% del totale, con la firma del contratto e del menu in ogni sua pagina. Fino ad allora la data resta disponibile.

Un secondo versamento, pari al 30% del totale, è richiesto 90 giorni prima dell'evento. Eventuali condizioni personalizzate potranno essere concordate.

Il saldo con bonifico bancario 7 giorni prima della data dell'evento; il giorno dell'evento eventuali extra con carta di credito o bonifico istantaneo.

Insieme al saldo è dovuto il deposito cauzionale a garanzia del tovagliato e dei materiali di allestimento, restituito entro 4 giorni dall'evento se i materiali risultano integri.

Nessuna somma viene trattenuta in caso di recesso comunicato con almeno 12 mesi di preavviso.

Fino al termine previsto per il secondo versamento viene trattenuta la sola caparra; se è Sherbet a recedere, è dovuto al Cliente il doppio della caparra.

Da quel termine e fino a 30 giorni prima dell'evento il Cliente perde caparra e acconti, senza ulteriori somme dovute salvo dolo o colpa grave; se è Sherbet a recedere, sono dovuti al Cliente il doppio della caparra e la restituzione degli acconti.

Nei 30 giorni precedenti l'evento alla parte recedente è richiesto un ulteriore 15% del prezzo pattuito: l'importo complessivo è onnicomprensivo e sostituisce ogni ulteriore pretesa risarcitoria.

In caso di forza maggiore l'evento non si annulla ma si rinvia: Sherbet propone tre date disponibili nei dodici mesi successivi, compatibilmente con la disponibilità della dimora, e le somme versate si trasferiscono sul nuovo evento.

CONTATTI

WWW.SHERBET.MI.IT



Sherbet Banqueting | The Other Story



INDIRIZZO

Largo Cellere, 2 - Corbetta MI



NOME

Paola Grittini



EMAIL

eventi@sherbet.mi.it



TELEFONO

+39 329 9555673



Grazie