

THE OTHER STORY

sherbet



ogni evento inizia con un racconto

Il Tuo



Ph. ateo Villa

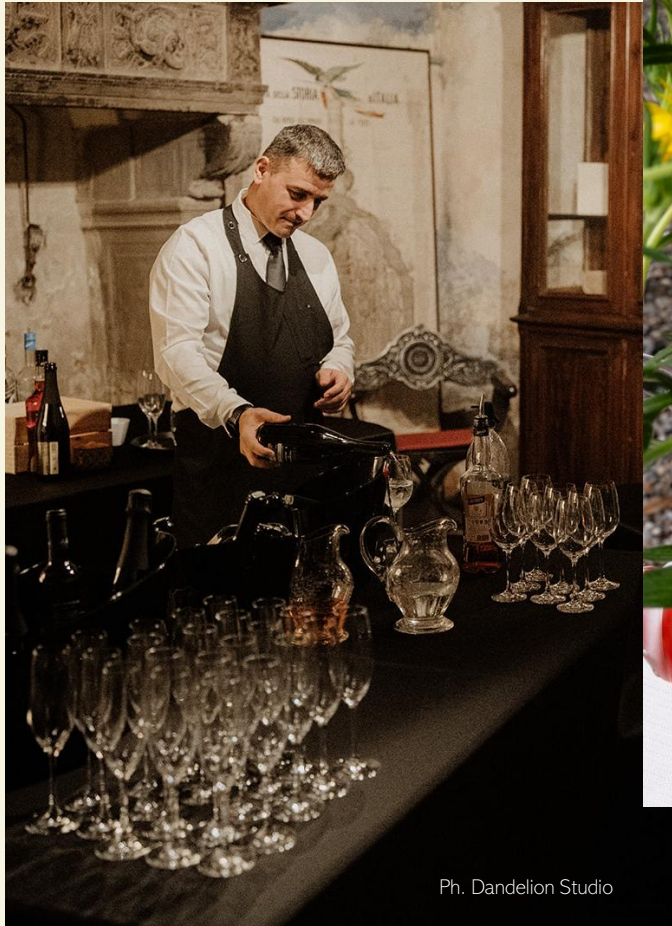
Chi siamo

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

Porchetta

accompagnati dalla nostra giardiniera



GRAN BUFFET

IL CASARO

Parmigiano reggiano DOP

Toma della Valsassina

Salva cremasco DOP

Gorgonzola DOP

(Opzione estiva: mozzarelle)

Con miele e i creativi chutney di Giada



I FINGER

6 SCELTI FRA LE
NOSTRE PROPOSTE

Baci salati

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

Faraona sfilacciata su canapé di polenta

Focaccia...come una Caesar salad

Focaccia zucchine e robiola alle erbe



Courtesy My lake Maggiore Ph. Carol Lerede



Vegetariani

Quiche vegetariana

Flan

Mini burger vegetariani

Crocchette di patate e provola

Crocchette di verdure

Pinzimonio di verdure croccanti con hummus

Vellutata

Pappa al pomodoro

Focaccia zucchine e robiola alle erbe

Insalatina di stagione

Sherbet Banqueting | The Other Story

IL FRITTO MILANESE



MONDEGHILI
TRIPPA FRITTA
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 crema di patate cozze olio al prezzemolo

Risotto alle carote blu di capra e olio aromatizzato alle foglie di carote 



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 ricotta e noci al burro alle erbe 🌱

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

Roast beef verdure croccanti estive e salsa alla senape

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

Ombrina affumicata panna acida e biette ripassate



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

TORTA NUZIALE

NAKED

CROSTATA ALLA FRUTTA

*Accompagnata dal
Moscato Primi Fiori Cantina Monterucco*



Caffè e digestivi serviti a passaggio

IL BUFFET DEI DOLCI

OPZIONALE

4 SCELTI FRA LE NOSTRE PROPOSTE

Bigné: cioccolato o crema o pistacchio

Panna cotta: al caramello o al cioccolato o ai frutti di bosco

Stecco d'anguria

Gelato Sherbet

Biscotteria secca

Torta da credenza

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



I VINI

2 SCELTI FRA LE
NOSTRE PROPOSTE

ROSSO

San Martin
Cantine Di Lenardo - Friuli Venezia Giulia

Merlot Collina del Milanese IGT
Poderi san Pietro - Lombardia

Capriano del Colle DOC Marzemino
Cantina San Michele



BIANCO

Lis Maris
Cantine Di Lenardo - Friuli Venezia Giulia

Morosino 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 nostro ragù

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

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)



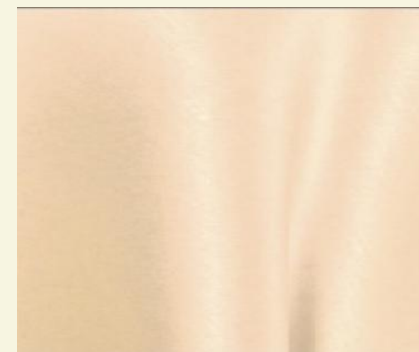
Linea Bicchieri Schott **Zwiesel** - mod. **Metropolitan**



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

Menu Carlotta Euro 140,00 a persona i.i.

Il menu è garantito per 100 ospiti. In caso gli ospiti fossero in numero inferiore le quotazioni potrebbero variare in base agli allestimenti.

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 protracesse 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:

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

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 gin&tonic: Minimo 50 pax - 2 ore di servizio - Euro 10,00 p.p.

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.

Torta nuziale personalizzata: quotazione a richiesta

Sorbetto artigianale Sherbet 1 gusto: Euro 5,00 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.



PROVA MENU

La prova di assaggio è un momento a voi dedicato durante il quale potrete assaggiare diverse alternative di primi e secondi piatti oltre alle sfiziosità d'aperitivo e dessert.

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 momento del versamento della caparra confirmatoria pari al 30% del totale, alla firma del contratto e del menu in ogni sua pagina.

Un primo acconto è richiesto 90 giorni prima dell'evento pari al 30% del totale.

Eventuali altre condizioni personalizzate potranno essere concordate.

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

In caso di recesso con un preavviso di almeno 1 anno prima della data stabilita non verrà trattenuta alcuna somma.

In caso di recesso prima del versamento del primo acconto, verrà trattenuta la caparra confirmatoria.

Qualora il recesso sia esercitato dopo tale termine e fino ai 30 giorni antecedenti l'evento il Cliente perderà la caparra confirmatoria e gli acconti versati e nel caso in cui sia Sherbet ad esercitare il recesso quest'ultima dovrà al Cliente il doppio della caparra confirmatoria e gli acconti versati.

Qualora una delle parti receda dal contratto successivamente al termine sopra indicato e fino alla data dell'evento, avrà diritto di pretendere dall'altra parte un ulteriore 15% del prezzo pattuito a titolo di risarcimento forfetario, fatta salva la prova del maggior danno.

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