

A detailed view of a gourmet charcuterie and cheese board. The board is set on a wooden surface and includes a large wedge of blue cheese, a variety of other cheeses (some in cubes, some in slices), cured meats like salami and prosciutto, small round breads with seeds, green grapes, and jars of honey or jam. The word 'sherbet' is overlaid in a white, sans-serif font.

sherbet

ogni evento inizia con un racconto...

Il Tuo

Wedding Cocktail Party



Ph. ateo Villa

Chi siamo

Il cibo è il nostro modo di ascoltare

Il Wedding Cocktail Party nasce dentro le mura del ristorante Sherbet, nello stesso spazio dove ogni giorno cuciniamo, ascoltiamo, accogliamo. Festeggiare qui significa sedersi alla nostra tavola nel senso più vero: tra ingredienti scelti con cura, ricette che portano il segno delle stagioni e di chi coltiva la terra.

Un evento da Sherbet è un pranzo di famiglia allargata. Piccolo, curato, irripetibile.

Sherbet Ristorante |



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



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



Courtesy Mylake Maggiore Ph. Carol Lerida



Courtesy Mylake Maggiore Ph. Carol Lerida



Sherbet Ristorante | Eventi

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

8 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



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

Bruschette «fai da te»

Sherbet Ristorante | Eventi

I FINGER: 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



INVECE DEL PRIMO ...

2 FINGER SCELTI FRA LE NOSTRE PROPOSTE



Finger fregula sarda caponata di verdure e spuma di caprino i

Finger insalata di riso rosso az. Agricola Camisani, fagiolini e pollo al curry

Timballini di pasta guanciaiale di Sauris croccante e cuore fondente di Grana

Finger Gazpacho 🌱

INVECE DEL SECONDO ...

1 FINGER SCELTO FRA LE NOSTRE PROPOSTE

Finger roast beef su salsa di senape

Finger lonzino tonnato

Finger di parmigiana di melanzane 🌱

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 Cavalcina - Veneto

Sherbet Ristorante | Eventi

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





PREZZI E CONDIZIONI

Menu Wedding Cocktail Party Euro 90,00 a persona i.i.

Il menu è garantito per un numero minimo di 25 ospiti e massimo di 42 ospiti. 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

Torta nuziale ad 1 piano e Moscato I Primi Fiori

Caffè e digestivi a passaggio

Allestimento area aperitivo (massimo 20 sedute)

Smontaggio sale/esterni aperitivo

Con quotazione a parte:

Personale extra spostamento allestimenti da quotare

Affitto corte della Chiesa (sulla quale si affaccia il ristorante): per informazioni e prezzi

scrivere ad eventi@casapisanidossi.com

PREZZI E CONDIZIONI

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

Alcuni servizi realizzabili solo in corte della Chiesa

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

Buffet dolci: – Euro 12,00 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.

Torta nuziale personalizzata: quotazione a richiesta

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

Tiramisù XXL: Euro 8,00 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 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 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 Ristorante | Eventi



INDIRIZZO

Largo Cellere, 2 - Corbetta MI



NOME

Paola Grittini



EMAIL

eventi@sherbet.mi.it



TELEFONO

+39 329 9555673



Grazie